C/2026/2588

11.5.2026

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/2026/2588)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Coteaux du Layon»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0826-AM05 — 9.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Coteaux du Layon»

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 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 «Coteaux du Layon» 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 Coteaux du Layon 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

«Coteaux du Layon»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0826-AM05 — 9.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Coteaux du Layon»

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

Coteau du Layon

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon» est réservée aux vins tranquilles blancs.

Arôme/Nez

Les arômes fruités et floraux se confondent avec des arômes de surmaturité comme les fruits secs ou confits ou des senteurs miellées

Goût/Bouche

Les vins sont racés et élégants. En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur, la puissance à la finesse et leurs arômes sont complexes. Aptes à un vieillissement prolongé, les vins font le bonheur des dégustateurs avertis.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon» suivie du nom de la commune de provenance des raisins présentent généralement une richesse en sucres fermentescibles légèrement supérieure. Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon» suivie du nom de la commune de provenance des raisins présentent généralement une richesse en sucres fermentescibles légèrement supérieure. Les différences dans la nature des sols et l'exposition laissent apparaitre quelques nuances dans les vins. Ainsi, ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux, légèrement exposés au nord, de Rochefort-sur-Loire, accentuent la minéralité, tandis que ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux exposés au midi de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou et Saint-Aubin-de-Luigné sont fréquemment marqués par des notes caractéristiques liées au développement de la «pourriture noble» sous l'action de *Botrytis cinerea*. Les vins produits à partir de raisins provenant des coteaux en pente douce, situés sur la rive gauche du Layon, sur le territoire des communes de Rablay-sur-Layon et Saint-Lambert-du-Lattay, sont puissants et harmonieux.

Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» mettent en exergue tous les attraits d'une concentration extrême des raisins. Ces vins originaux font la part belle à la puissance aromatique et à la persistance aromatique. Les arômes fruités et floraux se confondent avec des arômes de surmaturité comme les fruits secs ou confits ou des senteurs miellées. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité offre aux vins la possibilité d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

Les vins bénéficiant de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume» se caractérisent notamment par leur finesse et leur élégance, une grande et belle complexité aromatique où les notes de fruits confits et de pâte de coing sont souvent présentes.

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):	25
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins blancs présentent: Un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %. Le titre alcoométrique volumique acquis minimal est de 11 % pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 % Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), après fermentation, supérieure ou égale à 34 g/l. Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» présentent: Un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 19 %. Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), après fermentation, supérieure ou égale à 34 g/l. Le titre alcoométrique volumique acquis minimal est de 11 % pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 %. Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins bénéficiant de l'appellation «Coteaux du Layon» suivie du nom de la commune de provenance présentent: Un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %. Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), après fermentation, supérieure ou égale à 51g/l. Le titre alcoométrique volumique acquis minimal est de 11 % pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 % Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins bénéficiant de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume» présentent: Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), après fermentation, supérieure ou égale à 80 g/l. Le titre alcoométrique volumique acquis minimal est de 11 % pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 %. Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Tous les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

☑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

Utilisation des morceaux de bois

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'utilisation de morceaux de bois est interdite

Pratique vitivinicole

Enrichissement

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'enrichissement est autorisé selon les règles définies par le cahier des charges. Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume», sont interdits toute opération d'enrichissement et tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à −5 °C..

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume», l'utilisation d'un conquet de réception à vis, d'un foulo-pompe ou d'un pressoir continu est interdite. Les vins font l'objet d'un élevage dans les conditions précisées par le cahier des charges. 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.

Pratique vitivinicole

Densité pour les vignes en Appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon»

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre. Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée. Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation

d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Pratique vitivinicole

Densité pour les vignes en AOC «Coteaux du Layon» suivie de la mention «premier cru» complétée de la DGC «Chaume»

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre. Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée suivie de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume».

Pratique vitivinicole

Taille et palissage de la vigne

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 12. Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume», les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal 10.

Pratique vitivinicole

Hauteur de feuillage

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage. Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes: la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre; le palissage comprend 4 niveaux de fils; la hauteur minimale du fil supérieur est de 1,85 mètre au-dessus du sol. Ces dispositions particulières ne s'appliquent pas pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume».

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

L'irrigation est interdite

Pratique vitivinicole

Récolte

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble). Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «sélection de grains nobles» présentent de surcroît une concentration sur souche par action de la pourriture noble. Les raisins sont récoltés manuellement par tries successives. Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume», l'utilisation de bennes autovidantes à vis et de bennes autovidantes munies d'une pompe à palette est interdite, et la hauteur des raisins dans les contenants utilisés pour le transport de la vendange est inférieure ou égale à 1 mètre.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Coteaux du Layon

Rendement maximal:

Rendement maximal:	40
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Coteaux du Layon» suivie du nom de la commune de provenance des raisins

Rendement maximal:

Rendement maximal:	35
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Coteaux du Layon» suivie de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume»

Rendement maximal:

Rendement maximal:	30
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**

— Chenin B

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

a) Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2023: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux et La Jumellière)*, Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Brigné, Concourson-sur-Layon,Saint-Georges-sur-Layon et Les Verchers-sur-Layon)*, Lys-Haut-Layon *(pour le seul territoire des communes déléguées de La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné et Trémont)*, Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (*pour le seul territoire des communes déléguées de Chavagnes et Martigné-Briand)*, Val-du-Layon.

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

b) Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume», toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2023: Rochefort-sur-Loire.

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

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

1° Informations sur la zone géographique

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble des «Coteaux du Layon» occupe les versants d'un paysage de coteaux le long du Layon, rivière qui coule au creux d'une petite vallée d'orientation sud-ouest / nord-est en amont, puis d'orientation nord-ouest jusqu'à sa confluence avec la Loire, à partir de la commune des Verchers-sur-Layon. En 2021, la zone géographique s'étend sur le territoire de 13 communes du département de Maine-et-Loire, réparties sur les rives droite et gauche du cours d'eau le Layon. Les communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay, communes de provenance des raisins dont le nom peut suivre le nom de l'appellation d'origine contrôlée, constituent le cœur de ce vignoble et sont regroupées de part et d'autre du Layon en aval. Sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire, à la faveur d'un méandre orienté vers le sud, nait le coteau de «Chaume». Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols formés sur un substrat schisteux plus ou moins dégradé, qui peuvent être recouverts par des formations détritiques appartenant au Cénomanien ou au Pliocène, en fonction de la topographie. Ponctuellement, certaines parcelles présentent des sols issus de formations éruptives acides (rhyolites) ou basiques (spilites), des sols graveleux sur poudingues et grès du Carbonifère et des sols peu profonds avec intercalations de quartz et phtanites du Silurien. La topographie joue un rôle important dans la configuration du milieu naturel et les deux rives du Layon ne présentent pas la même typologie. Les coteaux de la rive droite sont très abrupts, avec une pente atteignant parfois 40 %, dominant souvent le cours d'eau de plus de 60 mètres. Sur la rive gauche, les pentes sont généralement beaucoup plus douces et leur sommet domine rarement le cours d'eau de plus de 20 mètres. Toutes ces parcelles ont néanmoins des caractéristiques communes. Elles bénéficient d'une bonne ouverture de paysage et leurs sols présentent un bon comportement thermique. Ces sols sont exempts de tout signe d'hydromorphie et leur réserve hydrique est très modérée. La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600 millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres dans le Choletais. Au cours du cycle végétatif de la vigne, la pluviométrie est inférieure de 100 millimètres par rapport à celle du reste du département. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12 °C) et supérieures de 1 °C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire. Le mésoclimat particulier de la zone géographique est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents des chênes verts et des pins parasols.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le Ier siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. Bourdigné, en 1529, parle de ce vignoble comme du chef-d'œuvre de Noé. La vigne y prospère dès le VIème siècle. Olivier de Serres, en 1600, dans son «Théâtre d'agriculture et mesnage des champs», fait un constat singulier: «Généralement par toutes les provinces de ce royaume (…) convient attendre la couppe des raisins jusqu' à la cheute des fueilles des vignes; et passant plus outre, vers l'Anjou, le Maine, et environs que les raisins mesme, de maturité commencent à tomber à terre, cela estant causé, tant par la tardité des climats, que le naturel des raisins qui se nourrissent à la gelée…» Il faut donc en conclure que la récolte tardive des raisins est un usage de longue date. Le vignoble angevin acquiert cependant sa renommée, à partir des XIIème et XIIIème siècles, grâce à la famille des Plantagenêt. Le rayonnement du royaume d'Henri II et Aliénor d'Aquitaine permet alors au «vin d'Anjou» d'arriver sur les plus belles tables. Le vignoble des «Coteaux du Layon», se développe au cours du XVIème avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, font reconnaître les qualités du

cépage chenin B hors des frontières. Le vignoble connaît notamment un grand essor en 1780, année au cours de laquelle les travaux d'aménagement du Layon sont réalisés pour les grands bateaux de la flotte hollandaise. Le cépage chenin B quant à lui, semble bien être originaire de la région. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon la nature du sol où il est implanté. Les vignerons ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte Odart, en 1845, dans son «Traité des cépages», indique: «Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle.» La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. Jullien, en 1816, dans «Topographie de tous les vignobles connus» précise que: «Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays…» Dans ce vignoble, quelques communes ont toujours connu une forte notoriété et William Guthrie (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa «Nouvelle Géographie Universelle» parue en 1802, précise déjà la majorité de celles bénéficiant maintenant de la possibilité de faire suivre, de leur nom, le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon», en date du 18 février 1950, traduit cette possibilité pour les communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay. La dénomination géographique complémentaire «Chaume» s'étend sur un coteau exposé au midi, à la topographie originale, au cœur d'un méandre, situé sur la commune de Rochefort-sur-Loire, et enclavé entre les communes de Beaulieu-sur-Layon et Saint-Aubin-de-Luigné. Propriété de Foulques Nerra, léguée au début du XIème siècle à l'abbaye du Ronceray d'Angers, ce coteau va acquérir très rapidement une très grande notoriété. Plus récemment, et surtout depuis les années 1980, les producteurs ont adapté au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, ont mieux maîtrisé les règles de récolte et la vendange à maturité optimale, ont apporté des améliorations techniques sur la maîtrise et la durée de l'élevage. Cet engagement collectif s'est traduit par la reconnaissance de la mention «premier cru».

2° Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins sont racés et élégants. En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur, la puissance à la finesse et leurs arômes sont complexes. Aptes à un vieillissement prolongé, les vins font le bonheur des dégustateurs avertis. Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon» suivie du nom de la commune de provenance des raisins présentent généralement une richesse en sucres fermentescibles légèrement supérieure. Les différences dans la nature des sols et l'exposition laissent apparaitre quelques nuances dans les vins. Ainsi, ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux, légèrement exposés au nord, de Rochefort-sur-Loire, accentuent la de minéralité, tandis que ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux exposés au midi de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou et Saint-Aubin-de-Luigné sont fréquemment marqués par des notes caractéristiques liées au développement de la «pourriture noble» sous l'action de Botrytis cinerea. Les vins produits à partir de raisins provenant des coteaux en pente douce, situés sur la rive gauche du Layon, sur le territoire des communes de Rablay-sur-Layon et Saint-Lambert-du-Lattay, sont puissants et harmonieux. Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» mettent en exergue tous les attraits d'une concentration extrême des raisins. Ces vins originaux font la part belle à la puissance aromatique et à la persistance aromatique. Les arômes fruités et floraux se confondent avec des arômes de surmaturité comme les fruits secs ou confits ou des senteurs miellées. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité offre aux vins la possibilité d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans. Les vins bénéficiant de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume» se caractérisent notamment par leur finesse et leur élégance, une grande et belle complexité aromatique où les notes de fruits confits et de pâte de coing sont souvent présentes.

3° Interactions causales

La conjonction entre des sols superficiels et une topographie qui offre aux parcelles de vigne une belle exposition, assure une alimentation hydrique régulière mais limitée au cépage chenin B, lequel peut exprimer toute sa plénitude. Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe ainsi uniquement les parcelles situées sur les coteaux et présentant des sols peu profonds. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production, soulignées dans le cahier des charges par la pratique d'un faible rendement associé à une taille courte. Le mésoclimat à tendance méridionale, l'implantation du vignoble sur des pentes quelquefois fortes, conjugués à une conduite du vignoble adaptée, favorisent une concentration des baies, par un flétrissement ou dessiccation sur pied (passerillage sur souche) caractéristique du vignoble. La présence du cours d'eau permet également de dépasser le simple stade de maturité pour atteindre le stade de surmaturité, grâce à la formation de brumes matinales indispensables au développement de botrytis cinerea et ainsi de la «pourriture noble», plus particulièrement pour les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles». Attendre la

surmaturité des raisins, patienter pour réaliser les vendanges à une période avancée de l'automne et procéder par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle afin de sélectionner les baies naturellement concentrées ou atteintes de «pourriture noble» («rôties») révèlent tout à la fois le savoir-faire des producteurs et une aptitude très particulière du cépage chenin B. En conservant la récolte manuelle traditionnelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver également l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux. L'élevage des vins, défini dans le cahier des charges, et qui peut aller au moins jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte pour les vins bénéficiant de la mention «premier cru», ou jusqu'au 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte pour les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles», tout en favorisant une bonne aptitude au vieillissement en bouteille, contribue à renforcer la complexité aromatique perceptible à la dégustation. Ainsi l'exprime un dicton populaire local: «Les vins de Coteaux du Layon ne meurent jamais, c'est le bouchon qui meurt.» Godard Faultrier, historien de l'Anjou du XIXème siècle, écrivait: «Si quelque angevin eut abordé l'Île de Java avant la Révolution, et qu'il eut été introduit dans le palais du gouverneur de la Compagnie Hollandaise des Indes Orientales, il eut éprouvé, j'imagine, une véritable joie en voyant pétiller le vin d'Anjou dans la coupe de ce chef qui ne paraissait en public selon Voltaire que paré de la pourpre des rois, il eut reconnu à la robe ambrée de la liqueur qu'elle provenait de nos vins les plus recherchés des Coteaux du Layon.» Les producteurs, conscients de disposer d'un territoire d'exception qu'ils entretiennent avec le plus grand soin, ont développé, au fil des générations, la réputation de leurs vins, maintenant, internationale.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

API

Cadre juridique

Législation de l'UE

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, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes listé dans le cahier des charges, sur la base du code officiel géographique de 2023.

Les communes concernées se situent dans les départements suivants: Deux-Sèvres, Indre-et-Loire, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire et Vienne.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» complétée de la dénomination géographique complémentaire «Chaume», l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2023: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Brissac Loire Aubance (*pour le seul territoire des communes déléguées de Brissac-Quincé et Vauchrétien),* Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Chanzeaux),* Denée, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Brigné et Les Verchers-sur-Layon),* Mauges-sur-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées de, Montjean-sur-Loire et La Pommeraye),* Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Val-du-Layon.

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

Etiquetage: mentions complémentaires- commune de provenance des raisins

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 suivi du nom de la commune de provenance des raisins selon les dispositions fixées dans le cahier des charges. Le nom de la commune de provenance des raisins est inscrit en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères composant le nom de l'AOC.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: mention «sélection de grains nobles»

Cadre juridique

Législation de l'UE

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, suivi ou non du nom de la commune de provenance des raisins, peut être complété par la mention «sélection de grains nobles», selon les dispositions fixées dans le cahier des charges. Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: mention «premier cru»

Cadre juridique

Législation de l'UE

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La mention «premier cru» est réservée aux vins de l'AOC complétée de la dénomination géographique complémentaire«Chaume» selon les dispositions fixées dans le cahier des charges. Le nom de la dénomination géographique complémentaire «Chaume» ne figure pas sur la même ligne que la mention «premier cru». Le nom de la dénomination géographique complémentaire «Chaume» est inscrit en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères composant le nom de l'AOC.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: dénomination géographique «Vin de loire»

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 dans le cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique. Les dimensions des caractères de la dénomination géographique «Vin 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.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: précision 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 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, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: taille des caractères

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, 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.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d26eabb2-cb5c-4667-8a66-121925a37a7c