Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/2623

8.5.2026

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/2026/2623)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Cour-Cheverny»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0304-AM03 — 9.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Cour-Cheverny»

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 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 «Cour-Cheverny» 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.

[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).

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

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

Titre

Etiquetage

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation Cour-Cheverny 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

«Cour-Cheverny»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0304-AM03 — 9.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Cour-Cheverny»

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

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins sont des vins blancs tranquilles plein de vivacité dans leur jeunesse.

Arôme/Nez

Leur nez exprime souvent des arômes d'agrumes, de fruits à chair jaune ou de fleurs blanches. On peut parfois y déceler des notes de rhubarbe, d'épices ou de menthol.

Goût/Bouche

Leur originalité s'exprime cependant pleinement avec le temps, et quelques années de garde révèlent souvent des arômes de miel, de citron, de cire ou de pruneau, ainsi que quelques notes douces d'oxydation, caractéristiques du cépage romorantin B. Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général encore plus importants.

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 secs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %

Les vins secs présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

Pour les vins secs présentant un TAVNM de 13,5 %, ils présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 6 grammes par litre.

Les vins secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. Les teneurs en acidité volatile, acidité totale et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation européenne.

Les vins moelleux et doux présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13,5 %

Les vins moelleux et doux présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 20 grammes par litre mais inférieure ou égale à 45 grammes par litre.

Les vins moelleux présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure ou égale à 20 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement. Les teneurs en acidité volatile, acidité totale et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation européenne.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 20 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement. L'utilisation de morceaux de bois est interdite; Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 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.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

a) Densité de plantation Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

b) Règles de taille. Les vignes sont taillées avec un maximum de 13 yeux francs par pied selon les techniques suivantes: - taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons; - taille à 2 demi-baguettes; - taille à coursons (conduite en éventail ou en cordon de Royat).

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins secs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	72
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins moelleux et doux

Rendement maximal:

Rendement maximal:	60
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**

— Romorantin B - Danery

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

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne, Vineuil.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien Située en rive gauche de la Loire, la zone géographique s'étend entre les bords du fleuve, au nord, et les communes de Cherverny et Cour-Cheverny, au sud. Elle est limitée, au nord-ouest, par la Loire et la forêt de Russy, et à l'est et au sud, par la Grande Sologne (en particulier les boisements continus du parc de Chambord et de la forêt de Cheverny). La forêt est très importante au sein de la zone géographique, et lorsqu'il n'est pas à proximité de la Loire, le vignoble est au cœur de clairières, entre les nombreux massifs boisés de plus ou moins grande taille. La zone géographique repose sur un plateau assez mollement ondulé, drainé, d'est en ouest, par les deux affluents de la Loire que sont le Cosson et le Beuvron et quelques-uns de leurs affluents. Le substratum géologique est essentiellement constitué par les formations argilo-siliceuses sénoniennes, surmontées par les calcaires de Beauce (Aquitanien), eux-mêmes recouverts par les formations argilo-sableuses de Sologne (Burdigalien). L'ensemble est, par endroits, recouvert de hautes terrasses de la Loire et de sables éoliens. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent: - des sols à dominante texturale sableuse à argilo-sableuse, reposant en profondeur sur un horizon argileux (formations de Sologne) - des sols bruns calcaires à bruns calciques (calcaires de Beauce). Le climat, océanique dégradé, présente une nuance continentale un peu plus marquée que celui des appellations d'origine contrôlées ligériennes tourangelles en aval: un peu plus sec (25 millimètres à 50 millimètres de précipitations annuelles en moins), et sensiblement plus frais (sur la période végétative, les températures moyennes sont inférieures de 0,5 °C à 1 °C, et les minimales sont inférieures de 1 °C). Ce climat est sous l'influence locale des massifs boisés et des vallées du Beuvron, du Cosson et de leurs petits affluents.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien FRANÇOIS Ier aurait introduit, en 1519, 80 000 plants d'un cépage blanc provenant de Bourgogne dans sa résidence de Romorantin. Cette ville, située à une quarantaine de kilomètres au sud-est de Cour-Cheverny, a ensuite donné son nom au cépage. Des études génétiques récentes montrent que ce cépage est issu d'un croisement entre les cépages gouais B et pinot noir N, comme d'autres cépages bourguignons (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N et melon B), rendant très plausible son origine bourguignonne. En 1577, le Parlement de Paris promulgue un édit interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 kilomètres) de la capitale. Pour répondre à la demande, l'extension des plantations se fait dans un premier temps autour d'Orléans, puis de plus en plus vers l'aval, en direction de Blois et Tours. La mise en service au XVIIème siècle du canal reliant la Loire à la Seine, facilite ensuite le transport du vin. Les plantations en cépages gros producteurs se multiplient, et au XVIIIème siècle, la Carte de Cassini présente un vignoble continu sur les deux rives de la Loire. Cependant, à l'inverse de l'ancienne Beauce viticole (située sur l'autre rive de la Loire), où s'étaient développées en particulier les plantations de teinturier N (localement appelé gros noir, cépage teinturier extrêmement puissant et productif), la zone géographique de «Cour-Cheverny» conserve une tradition viticole de qualité, et les vignerons restent attachés à la culture du cépage romorantin B, cépage précoce, dont la rusticité est bien adaptée au milieu naturel. Amené en surmaturité, il permet d'élaborer des vins présentant plus ou moins de sucres fermentescibles. Ce cépage n'est cultivé nulle part ailleurs de manière significative, que ce soit en France ou dans le monde. En 2008, le vignoble de «Cour-Cheverny» couvre 60 hectares exploités par une trentaine de producteurs, qui élaborent un peu plus de 1 500 hectolitres. Les vins sont des vins blancs tranquilles plein de vivacité dans leur jeunesse. Leur nez exprime souvent des arômes d'agrumes, de fruits à chair jaune ou de fleurs blanches. On peut parfois y déceler des notes de rhubarbe, d'épices ou de menthol. Leur originalité s'exprime cependant pleinement avec le temps, et quelques années de garde révèlent souvent des arômes de miel, de citron, de cire ou de pruneau, ainsi que quelques notes douces d'oxydation, caractéristiques du cépage romorantin B. Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général encore plus importants. La présence de sols pauvres, difficiles à travailler et de peu de rendement en céréales, mais propices à la viticulture, a été un facteur déterminant pour l'implantation du vignoble. Fortement marquée par l'action de la Loire (érosion et dépôt de terrasses), la géologie de la zone géographique est originale par rapport à celle des autres appellations d'origine contrôlées ligériennes. Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe les parcelles présentant des sols à texture essentiellement sableuse, peu profonds, peu fertiles, disposant d'une bonne capacité de drainage et d'une réserve hydrique faible. Ces parcelles assurent une bonne maturité du raisin. L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent de définir une implantation juste du vignoble, favorisant la plantation du cépage romorantin B, cépage rare et particulier, qui contribue significativement à l'originalité du profil aromatique des vins. Seul cépage destiné à l'élaboration des vins de l'appellation d'origine contrôlée, sa rusticité et ses capacités d'adaptation au milieu naturel difficile de la zone géographique ont conduit les vignerons à l'exploiter au-delà

de ses limites de maturité, pour produire des vins doux de grande qualité. Cinq siècles d'attachement à ce cépage ont permis aux producteurs, par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses, de mettre en valeur les caractéristiques originales reconnues de leurs produits. L'appellation d'origine contrôlée «Cour-Cheverny», reconnue en 1993, fait partie aujourd'hui des fleurons des vins du Val de Loire. Pour faire connaître ces vins les producteurs ont installé une Maison des Vins originale au sein du château de Cheverny où se pressent plus de 300 000 visiteurs par an.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur et la section cadastrale E de la commune de Monthou-sur-Bièvre.

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

a) L'indication du cépage ne figure pas sur les étiquettes en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 20 grammes par litre sont obligatoirement présentés avec les mentions «moelleux» ou «doux» correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

c) Les mentions facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) 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.

e) 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.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ee663adf-52c9-40bf-910f-b1d76ff4b80f