C/2025/2270

14.4.2025

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

(C/2025/2270)

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

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Anjou Villages Brissac»

PDO-FR-A0259-AM02

Date de la demande: 19.5.2020

1. Demandeur et intérêt légitime

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur

Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☒ Dénomination du produit

☐ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification

1. Nom de l'appellation

Au I du chapitre I du cahier des charges le paragraphe est remplacé par: «Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée "Anjou Brissac", initialement reconnue sous la dénomination "Anjou Villages Brissac" par le décret du 17 février 1998, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.»

La suppression du mot «Villages» limite les risques de confusion entre les produits de l'AOC «Anjou Brissac» et ceux de l'AOC voisine «Anjou Villages», avec laquelle elle n'a aucun lien hiérarchique. La simplification du nom de l'AOC en «Anjou Brissac» conforte le lien à l'origine, en mettant davantage l'accent sur les noms géographiques identitaires. Elle marque un niveau élevé d'exigences qualitatives et, en affermissant sa notoriété, constitue une étape dans la reconnaissance d'une future AOC «Brissac».

Il est également rajouté le paragraphe suivant au lien: « En 2017, la réputation grandissante des vins de la zone géographique conduit les opérateurs à demander la modification du nom de l'appellation en «Anjou Brissac», pour conforter son identité propre et mieux la distinguer de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou Villages».

Le document unique relatif à la dénomination est modifié en conséquence au point 1 et 8.

[1] Regulation (EU) 2024/1143 of the European Parliament and of the Council of 11.4.2024 on geographical indications for wine, spirit drinks and agricultural products, as well as traditional specialities guaranteed and optional quality terms for agricultural products, amending Regulations (EU) No 1308/2013, (EU) 2019/787 and (EU) 2019/1753 and repealing Regulation (EU) No 1151/2012 (OJ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. Lien avec la zone géographique

Le lien à l'origine a été complété pour préciser les interactions causales entre le climat, la topographie et les caractéristiques du vin.

Ainsi il a été ajouté que les vins sont de couleur rubis et le paragraphe suivant:

«La conjonction entre des sols superficiels faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques, une faible pluviométrie, un climat chaud et une topographie permettant une excellente exposition et favorisant une alimentation hydrique régulière, entraine la concentration des constituants du raisin qui donne son amplitude et sa persistance aromatique au vin.»

Le document unique est modifié en conséquence au point 8.

3. Référence à la structure de contrôle

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Cette modification n'a pas entrainé de modification du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Anjou Brissac

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

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins rouges tranquilles dont les principales caractéristiques analytiques sont les suivantes:

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée. Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou, au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) des vins, après fermentation, est fixée à 3 grammes par litre.

Le titre alcoométrique acquis minimal respecte la limite imposée par la législation européenne. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les teneurs en acidité volatile, acidité totale, anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification, au moins jusqu'au 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

Le vin est un vin rouge élaboré à partir des cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N. Sa robe rubis soutenue évoque déjà la richesse. Le nez est généralement complexe, mélange de fruits rouges ou noirs et d'arômes épicés, de venaison ou bien encore boisés. La bouche est ample et onctueuse, tout en conservant sa richesse aromatique. Les tanins, très présents, sont fondus et la finale est persistante.

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Densité de plantation - Ecartement

Pratique culturale

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 1 mètre. 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 à l'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.

2. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation est interdite.

3. Pratique œnologique spécifique

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %; 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.

b. *Rendements maximaux*

1. 56 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

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 2018: Brissac Loire Aubance (anciens territoires des communes déléguées de Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien), Denée, Les Garennes sur Loire (anciens territoires des communes déléguées de Juigné-sur-Loire et Saint-Jean-des-Mauvrets), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance.

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

7. **Cépages principaux**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Description de la zone géographique*

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou Brissac» repose sur un vaste plateau schisteux ou schisto-gréseux du Massif armoricain qui s'incline en pente douce vers la Loire. Les paysages se caractérisent par de nombreux petits coteaux d'exposition variée dont les altitudes oscillent entre 50 mètres et 90 mètres. En 2018, elle se superpose à celle de l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux de l'Aubance» et s'étend sur 7 communes au sud-ouest de la ville d'Angers.

La zone géographique est limitée à l'ouest par l'embouchure de la rivière Aubance avec la Loire, à l'est par le plateau du Crétacé sur lequel se sont développés des sols calcaires (limite du Bassin parisien), au nord par le cours de la Loire et, sur la frange sud, par les forêts de Brissac et de Beaulieu. L'Aubance est un petit affluent de la Loire, emblématique de cette zone géographique, qui coule vers le nord, depuis sa source et jusqu'à la commune de Brissac-Quincé, commune célèbre par son château du XVIème siècle. Il s'oriente alors vers le nord-ouest jusqu'à la commune de Mûrs-Erigné, puis son cours devient parallèle à celui de la Loire.

Les sols développés sur le substrat schisteux sont le plus souvent peu profonds, avec un bon comportement thermique, et caractérisés par de faibles réserves en eau. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolites) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux. Les communes situées au nord de la zone géographique ont la particularité de reposer sur des formations de schistes ardoisiers. Ceux-ci ont été exploités par les hommes pendant plusieurs siècles pour construire les murs des maisons, édifier les toitures, réaliser les carrelages et même confectionner des éléments de mobilier tels que des éviers, des tables ou des escaliers affirmant ainsi la singularité de ce territoire. Ces éléments sont très présents dans le paysage et participent à l'identité du vignoble. La partie orientale de la zone géographique, quant à elle, repose sur des formations cénomaniennes, recouvrant le socle précambrien.

La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de fœhn, protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais. Les valeurs relevées à Brissac-Quincé sont les plus basses des stations météorologiques du département de Maine-et-Loire. On constate également une différence de pluviosité durant le cycle végétatif d'environ 100 millimètres par rapport au 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 ce secteur 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

Quelques propriétés emblématiques du vignoble ont une origine très ancienne, comme en témoigne Guillory aîné, en 1865, dans un «Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers», en précisant que des plantations sont réalisées en «plant breton» (plant qui doit alors son nom à son arrivée par bateau par l'estuaire de la Loire, situé à cette époque dans la région bretonne) sur la commune de Saint-Melaine-sur-Aubance. Ce plant n'est autre que le cépage cabernet franc N. Les plantations de ce cépage vont s'accélérer après la crise phylloxérique qui détruit plus des trois quarts du vignoble angevin.

La vinification est principalement orientée au début du XXème siècle vers l'élaboration de «rouget», dénomination locale de vins légers consommés dans les cafés. La vinification en vin rouge apparaît aussi au cours du XXème siècle, en même temps que se créé la cave coopérative de Brissac. Les plantations en cépage cabernet-sauvignon N, cépage plus tardif dévolu aux sols superficiels, se développent également à cette époque.

L'appellation d'origine contrôlée «Anjou Villages» est reconnue le 14 novembre 1991 à l'initiative et sous l'impulsion, dès 1979, des vignerons de la région de Brissac, pour 46 communes de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôle «Anjou», avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses mises en place pour la production d'un vin rouge structuré, conditionné au début de l'été, après un élevage assurant un affinage des tanins.

Cependant, les professionnels de la région de Brissac ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges. Avec abnégation, en recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, en récoltant à maturité optimale, en portant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et les durées de macération, ces vignerons obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou Villages Brissac» le 17 février 1998.

En 2017, la réputation grandissante des vins de la zone géographique conduit les opérateurs à demander la modification du nom de l'appellation en «Anjou Brissac», pour conforter son identité propre et mieux la distinguer de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou Villages».

8.2. *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Le vin est un vin rouge élaboré à partir des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N.

Sa robe rubis soutenue évoque déjà la richesse. Le nez est généralement complexe, mélange de fruits rouges ou noirs et d'arômes épicés, de venaison ou bien encore boisés. La bouche est ample et onctueuse, tout en conservant sa richesse aromatique. Les tanins, très présents, sont fondus et la finale est persistante.

Vin généreux, il faut savoir l'oublier cinq ou six années avant de le déguster.

8.3. *Intéractions causales*

La conjonction entre des sols superficiels faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques, une faible pluviométrie, un climat chaud et une topographie permettant une excellente exposition et favorisant une alimentation hydrique régulière, entraine la concentration des constituants du raisin qui donne son amplitude et sa persistance aromatique au vin. Ce contexte a permis aux cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N d'exprimer toute leur plénitude et leur originalité. Ces situations viticoles imposent 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. L'observation et l'analyse effectuées par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent de définir une implantation juste du vignoble, favorisant la plantation du cépage cabernet-sauvignon N sur les sols superficiels tandis que le cépage cabernet franc N est réservé essentiellement aux sols argilo-calcaires du Cénomanien ou aux sols bruns développés sur schistes présentant une réserve hydrique plus importante.

Le savoir-faire des opérateurs assure une récolte de raisins présentant une richesse minimale en sucre de 189 grammes par litre et à un stade optimal de la maturité phénolique. Au fil des générations, les opérateurs ont su extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve après fermentation s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes, mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 30 juin suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges.

L'appellation d'origine contrôlée «Anjou Brissac» fait partie des fleurons des vins de la région de l'Anjou. Ainsi, la sélection de la «cuvée ambassadeur», dégustation au cours de laquelle des vignerons, ainsi que des professionnels du monde du vin, sélectionnent le vin le plus représentatif de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou Brissac», est devenue un évènement incontournable qui situe, pour le millésime dégusté, la notoriété des vins rouges de la région de l'Anjou.

9. **Autres conditions spécifiques (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

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, sur la base du code officiel géographique de 2018:

— département des Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (anciens territoires des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul et Cersay);

— département d'Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— département de la Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (ancien territoire de la commune déléguée d'Anetz), Vallet;

— département de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (anciens territoires des communes déléguées de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon et Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (anciens territoires des communes déléguées de Blaison-Gohier et Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (anciens territoires des communes déléguées des Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne et Saulgé-l'Hôpital), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (anciens territoires des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (anciens territoires des communes déléguées de Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon et les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire (anciens territoires des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ancien territoire de la commune déléguée d'Ingrandes), Jarzé Villages (ancien territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (anciens territoires des communes déléguées des Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont et Vihiers), Mauges-sur-Loire (anciens territoires des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (ancien territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (anciens territoires des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Souzay-Champigny, Terranjou (anciens territoires des communes déléguées de Chavagnes, Martigné-Briand et Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (anciens territoires des communes déléguées d'Ambillou-Château, Louerre et Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (anciens territoires des communes déléguées de Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (anciens territoires des communes déléguées de Pellouailles-les-Vignes et Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;

— département de la Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Toutes les indications 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.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Val de Loire» selon les règles fixées dans le cahier des charges.

Les dimensions des caractères de la dénomination géographique «Val de Loire» ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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 et 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.

Lien vers le cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-856e79cf-f9de-43e9-af7b-82d623f0e8c8