C/2025/4105

25.7.2025

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/2025/4105)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Pineau des Charentes»

PDO-FR-A0489-AM02 — 29.04.2025

1. **Dénomination du produit**

«Pineau des Charentes»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation — Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

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 «Pineau des Charentes» 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**

1. *Zone géographique délimitée*

A la partie 1° «Aire géographique» du IV du Chapitre Ier, la liste des cantons est supprimée au profit de la liste des communes.

Cette liste est établie selon le code officiel géographique en vigueur. Cette modification s'inscrit dans un contexte de développement des fusions et regroupements de communes. L'aire géographique n'est toutefois pas modifiée.

Le document unique est modifié au point 6. «Zone géographique délimitée»

2. *Elevage dans un contenant en bois de chêne*

Les parties suivantes du cahier des charges sont modifiées afin de remplacer la mention «sous bois» par «un contenant en bois de chêne» dans les paragraphes où l'essence végétale n'était pas précisée, afin de mettre en cohérence l'ensemble du cahier des charges:

— IX «Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage» 3° «Elevage»

— X «Lien avec la zone géographique», 2° «Information sur la qualité et les caractéristiques du produit»,

— XII «Règles de présentation des d'étiquetage», 2° «dispositions particulières»

Cette modification n'entraine pas de changement dans l'élevage du Pineau: l'élevage se fait déjà sous bois de chêne.

La modification consiste à préciser le cahier des charges en mentionnant la nature du bois dans le cahier des charges, à savoir le chêne.

Le Document unique est modifié aux points «Description du ou des vins» et «Conditions supplémentaires».

3. *Information sur la qualité et les caractéristiques du produit*

En sus des modifications concernant les contenants en bois de chêne, la partie X «Lien avec la zone géographique», 2° «Information sur la qualité et les caractéristiques du produit» est modifiée afin d'apporter des précisions sur la robe et les arômes du Pineau des Charentes rosé. Ces modifications n'ont pas d'impact sur les qualités du produit.

Le Document unique est modifié au point 8. «Description du ou des vins».

4. *Rendement butoir*

Le rendement butoir en vin de liqueur inscrit au point 2° du VIII du chapitre Ier est modifié afin de le porter de 45 à 52 hectolitres par hectare.

La modification s'inscrit dans le contexte suivant: Le «Pineau des Charentes» est un vin de liqueur élaboré avec du moût de raisin muté avec du «Cognac». Le calcul du rendement de l'appellation «Pineau des Charentes» s'effectue donc à partir du rendement du «Cognac» de mutage (de l'année N-1 ou d'une année antérieure) et du rendement des moûts à muter de l'année N.

Ainsi, le rendement butoir en «Pineau des Charentes» dépend du rendement du «Cognac» (de l'année N-1 ou d'une année antérieure) et du rendement des moûts destinés à l'élaboration de «Pineau des Charentes» de l'année N.

Or, depuis 2018, les rendements annuels de l'AOC «Cognac» sont en augmentation.

Ainsi, le rendement produit fini de l'appellation est à la limite de la valeur butoir inscrite dans le cahier des charges (45 hl/ha). Afin d'éviter des situations de blocage, le rendement butoir en vin de liqueur est porté de 45 à 52hl/ha.

Le Document unique est modifié au point 5.2 «Rendements maximaux»

5. *Elevage*

La partie 3° du IX du Chapitre Ier est modifiée dans le sens d'une réduction de la durée d'élevage des vins de liqueur rosés.

L'élevage sous bois de chêne des vins de liqueur rosés devient facultatif. Cette modification a pour but de:

— Différencier l'offre en développant des produits plus fruités, d'aspect moins sucré, en gardant le fondamental «fondu» du «Cognac» dans le «Pineau des Charentes»

— Améliorer la visibilité commerciale des vins rosés par une mise en marché précoce en saison;

— Éviter les problèmes de stabilité à court terme de la couleur rosée (oxydation) et de mieux maîtriser dans le temps la couleur rosée de ces vins de liqueur.

Le Document unique est modifié au point 9. «Autres conditions essentielles (Conditionnement, étiquetage, autres exigence)»

6. *Date de mise en marché à destination du consommateur*

Au point a), du 5° du IX du Chapitre 1er, la date de mise en marché à destination du consommateur est avancée du 1er juin au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Cette modification est en cohérence avec la modification visant à rendre facultatif l'élevage sous bois pour la seule couleur «rosé». Le groupement, en souhaitant rendre facultatif l'élevage sous bois de chêne des vins de liqueur rosés a raccourci également la durée minimale d'élevage de 3 mois.

Ces modifications ont pour but de:

— Différencier l'offre en développant des produits plus fruités, d'aspect moins sucré, en gardant le fondamental «fondu» du «Cognac» dans le «Pineau des Charentes»

— Améliorer la visibilité commerciale des vins rosés par une mise en marché précoce en saison;

— Éviter les problèmes de stabilité à court terme de la couleur rosée (oxydation) et de mieux maîtriser dans le temps la couleur rosée de ces vins de liqueur.

Le document unique n'est pas modifié.

7. *Date de circulation entre entrepositaires agréés*

Au point b), du 5° du IX du Chapitre 1er, la période au cours de laquelle les vins de liqueur ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés est réduite, pour les vins de liqueur rosés, du 1er juin au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Cette modification fait suite aux modifications précédentes concernant l'élevage et la date de mise en marché à destination du consommateur.

Le document unique n'est pas modifié.

8. *Obligations déclaratives*

Les parties 2° et 3° du I et la partie II du Chapitre II sont modifiées afin de:

— supprimer la référence des parcelles sur la déclaration d'élaboration, ces dernières étant déjà mentionnées dans la déclaration d'affectation parcellaire.

— fusionner le registre d'élaboration et le registre de chai pour simplification administrative.

Le document unique n'est pas modifié.

9. *Points principaux à contrôler et références concernant les structures de contrôle*

Le tableau figurant au chapitre III et la partie II de ce même chapitre sont actualisés pour ce qui concerne le registre de chai.

Le document unique n'est pas modifié.

10. *Autres modifications*

Des modifications de forme ont été apportées afin de corriger ou clarifier certaines parties du cahier des charges:

— Correction de fautes d'orthographe et/ou de frappes

— Suppression de la mention d'une mesure transitoire arrivée à échéance (Chap. Ier, XI,2°)

Ces modifications n'ont pas d'impact sur le fond.

Le document unique est modifié au point 8. «Description du ou des liens».

11. *Variétés à raisins de cuve*

La liste des variétés à raisins de cuves est mise à jour dans le Document unique, afin de la mettre en cohérence avec le cahier des charges suite à des oublis.

Les variétés suivantes sont ajoutées: Cot N, Meslier Saint-François B, Sauvignon B, Trousseau gris G.

Ces modifications n'ont pas d'impact sur le produit Cot N, Sauvignon B et le Meslier St François B sont dans le décret d'Appellation au moins depuis 1998. Le Trousseau gris a lui été introduit dans le cahier des charges par l'arrêté du 1er avril 2019.

Le Document unique est modifié au point 7.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Pineau des Charentes

2. **Type d'indication géographique:**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

3.1. *Vin de liqueur*

3.2. *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

Le «Pineau des Charentes» est un vin de liqueur élaboré par mutage du moût de raisin par de l'eau-de-vie à appellation d'origine «Cognac» rassise (eau de vie d'une campagne de distillation antérieure). Il est blanc, rosé ou rouge; l'appellation peut être complétée des mentions «vieux», «très vieux» ou «extra vieux», selon sa durée de vieillissement dans des contenants en bois de chêne.

Le «Pineau des Charentes» est principalement consommé en tant qu'apéritif. En bouche, il exprime la fraîcheur et la rondeur des moûts de raisins frais. Le «Cognac» qui contribue au corps et à l'équilibre général du produit est fondu, grâce, entre autres, à l'élevage dans un contenant en bois de chêne.

Le «Pineau des Charentes» blanc présente une robe se déclinant du jaune paille au doré léger et développe fréquemment d'intenses arômes fruités (fruits frais ou fruits confits) et floraux (fleurs blanches) et des notes de miel. Le «Pineau des Charentes» rouge, de couleur soutenue, développe souvent d'intenses arômes de fruits rouges et fruits noirs fraîchement cueillis accompagnés de notes d'épices douces. Le «Pineau des Charentes» rosé offre une robe pâle à fuchsia. Il développe souvent des arômes fruités et des notes de baies rouges, fruits des bois.

Les valeurs analytiques non renseignées respectent les limites fixées par la législation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 22

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 16

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 75

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 200 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 3 mètres.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de 50 000 yeux francs par hectare:

— la taille Guyot simple ou double, le pied portant un ou deux longs bois et un ou deux coursons;

— la taille en cordon avec coursons taillés à trois yeux francs au maximum.

L'irrigation est interdite.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vin de liqueur
   52 hectolitre par hectare
2. Moût
   85 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la production de moût, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur sont assurés sur les territoires des communes délimitées initialement par le décret du 1er mai 1909 modifié portant règlement d'administration publique pour la délimitation de la région ayant pour ses eaux-de-vie un droit exclusif à la dénomination «Cognac».

L'aire géographique correspond aux territoires délimités des 739 communes ou parties de communes suivantes, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2023:

— Pour la Charente (16):

Communes entières (266)

Agris, Aigre, Ambérac, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Canton de Charente-Sud), Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Cherves-Richemont, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Ambleville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle-les-Fontaines, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médillac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac-Saint-Simeux, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Saint-Séverin, Saint-Simon, Saint-Sulpice-de-Cognac, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Sainte-Sévère, Sainte-Souline, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val des Vignes, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes, Yviers.

Communes en partie (2)

Moulins-sur-Tardoire pour le seul territoire de la commune déléguée de Rancogne (16274), La Rochefoucauld-en-Angoumois pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Projet-Saint-Constant (16344).

— Pour la Charente-Maritime (17):

Communes entières (458)

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-Forêt, Bussac-sur-Charente, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage,

Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cram-Chaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Essouvert, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Grandjean, Le Grand-Village-Plage, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieulle-sur-Seudre, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rioux, Rivedoux-Plage, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Sainte-Colombe, Sainte-Gemme, Sainte-Lheurine, Sainte-Marie-de-Ré, Sainte-Même, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Sainte-Soulle, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, La Vergne, Vergné, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé, Yves.

— Pour la Dordogne (24):

Communes entières (3)

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou.

— Pour les Deux-Sèvres (79):

Communes entières (10)

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon, Le Vert.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Colombard B

Cot N - Malbec

Folle blanche B

Jurançon blanc B

Merlot N

Merlot blanc B

Meslier Saint-François B - Gros Meslier

Montils B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Semillon B

Trousseau gris G - Chauché gris

Ugni blanc B

8. **Description du ou des liens**

Pineau des Charentes

La zone géographique, identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée «Cognac», correspond à la terminaison nord du bassin Aquitain. Elle est plus précisément bordée à l'ouest par l'océan Atlantique, des abords de l'estuaire de la Gironde au sud, aux îles de Ré et d'Oléron au nord, et à l'est vers Angoulême, par les premiers contreforts du Massif Central. Elle s'étend sur quatre départements.

La zone géographique est constituée de grands ensembles sédimentaires, principalement datés du Jurassique supérieur (bancs calcaires issus d'une sédimentation marine), au nord d'une ligne Rochefort-Cognac, et du Crétacé (altération des calcaires jurassiques qui forment des argiles de décalcification et des dépôts d'argiles, sables et craies), au sud.

Le climat est de type océanique tempéré. La température moyenne annuelle est d'environ 13 °C et l'ensoleillement, voisin de 2 100 heures par an, est important. Ce climat est homogène sur la zone géographique, à l'exception toutefois des régions côtières, plus ensoleillées et à la moindre amplitude thermique.

L'hiver est doux et humide avec un nombre de jours de gelée limité. Les risques de gelées de printemps sont rares mais peuvent persister jusqu'à la fin du mois de mai. L'été est chaud, mais sans excès, même s'il peut s'accompagner d'une période de sécheresse.

La pluviométrie moyenne annuelle de 800 mm à 1 000 mm est répartie sur 130 jours à 150 jours tout le long de l'année.

Les sols les plus fréquemment rencontrés sont de nature argilo-calcaire sur calcaire, même si une grande variété de sols reste observable au sein de cette famille. Les sols rencontrés sur les secteurs côtiers, et plus particulièrement sur les îles de Ré et d'Oléron, présentent une texture à tendance sablonneuse. Les terrains en zones inondables ne peuvent pas bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée.

Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne dans la région remonte à l'époque romaine. D'abord implanté en Saintonge dès le IIIème siècle, le vignoble s'étend ensuite au sud et vers l'intérieur, en Aunis et dans l'Angoumois (XIIIème siècle).

La légende entourant l'origine du «Pineau des Charentes» veut qu'en 1589, alors qu'Henri IV accède au pouvoir, un vigneron maladroit verse du moût de raisin frais dans un fût contenant déjà de l'eau-de-vie de «Cognac». Furieux de sa maladresse, il remise son fût dans le coin le plus sombre de son chai. Quelques années plus tard, voulant utiliser à nouveau le contenant mis à l'écart, il découvre un liquide limpide, doré, fruité et capiteux tout à fait original.

Les vins de liqueur doivent ainsi leur existence à celle de l'eau-de-vie de «Cognac», avec laquelle ils partagent leur histoire.

Les vins de liqueur restent longtemps un produit d'autoconsommation. Cette tradition a fondé son identité puisque aujourd'hui encore, tous les raisins qui interviennent dans l'élaboration du «Pineau des Charentes» (que ce soit ceux qui produisent les moûts ou l'eau-de-vie de «Cognac») doivent provenir d'une seule et même exploitation.

Au fil du temps, les vignerons ont progressivement développé leurs pratiques pour parfaire un savoir-faire original qui comprend: l'élaboration de l'eau-de-vie de «Cognac», la sélection des raisins les plus mûrs, le mutage, qui permet d'obtenir un produit stable et équilibré sur plan organoleptique et l'art de l'assemblage entre lots et millésimes de «Pineau des Charentes» complémentaires.

Au cours des années 1920, la filière s'organise avec la création du «Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes», qui devient, en 1943, le «Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes».

Le 5 juillet 1935, une loi est promulguée visant à rendre applicable l'article 12 de la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, aux vins de liqueur pouvant bénéficier du nom de «Pineau des Charentes».

L'appellation d'origine contrôlée «Pineau des Charentes» est reconnue par décret du 12 octobre 1945. Le «Pineau des Charentes» figure ainsi parmi les tout premiers vins de liqueur à bénéficier de cette reconnaissance en France.

La production du «Pineau des Charentes» nécessite, en moyenne, la mise en œuvre de l'équivalent de deux parcelles pour la production de l'eau-de-vie de «Cognac», et d'une parcelle pour la production des moûts de raisins. Ainsi, conformément au savoir-faire issu des pratiques historiques, chaque producteur sélectionne sur son exploitation les parcelles les plus aptes à la production des moûts les plus riches en sucre et réserve le reste de son parcellaire à la production de vins acides, à faible teneur en alcool, propices à la production d'eau-de-vie de «Cognac».

Traduisant les usages et le savoir-faire liés à la production d'eau-de-vie de «Cognac», la maîtrise de l'élevage sous bois permet au «Pineau des Charentes» de se bonifier et d'acquérir ses particularités aromatiques et gustatives.

La limitation du conditionnement dans la zone géographique découle des usages de production et de consommation familiale du «Pineau des Charentes». Elle vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du produit élaboré selon une méthode particulière avec un élevage long, tout en permettant des opérations de contrôle du produit plus efficaces.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Elevage et conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins de liqueur rosés font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins de liqueur rouges font l'objet d'un élevage minimum de douze mois, dont huit mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

Les vins de liqueur blancs font l'objet d'un élevage minimum de dix-huit mois, dont douze mois au moins dans des contenants en bois de chêne.

Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention «vieux» font l'objet d'un élevage de plus de 7 ans dans des contenants en bois de chêne.

L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention «vieux», sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de plus de 7 ans dans des contenants en bois de chêne.

Les vins de liqueur susceptibles de bénéficier de la mention «très vieux» ou son équivalent «extra vieux», font l'objet d'un élevage de plus de 12 ans dans des contenants en bois de chêne.

L'assemblage de plusieurs vins de liqueur bénéficie de la mention «très vieux» ou son équivalent «extra vieux», sous réserve que tous les vins de liqueur aient fait l'objet d'un élevage de plus de 12 ans dans des contenants en bois de chêne.

L'obligation de conditionnement dans l'aire géographique découle des usages de production et de consommation familiale initiale et vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du «Pineau des Charentes».

L'élaboration de ce produit nécessite en effet un savoir-faire, d'une part, pour les assemblages, et d'autre part, dans l'élevage sous bois en milieu oxydatif. Il convient alors d'éviter tout transport du produit et de limiter toute manipulation à l'issue de l'élevage afin de ne pas compromettre les qualités obtenues au terme d'une méthode de production techniquement maîtrisée. En outre, la limitation du conditionnement dans l'aire géographique, permet une meilleure traçabilité et facilite les opérations de contrôle du produit.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur en bouteille de verre, portant une capsule de garantie ou un timbre de garantie

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

— L'indication d'un millésime est autorisée pour le vin de liqueur provenant à 100 % d'une même année d'élaboration du «Pineau des Charentes».

— Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions «vieux» et «très vieux» (ou son équivalent «extra vieux») pour les vins de liqueur répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges

— L'indication d'une mention d'âge est autorisée pour les Pineau des Charentes dont la durée de vieillissement dans un contenant en bois de chêne est de 3 ans révolus. L'âge indiqué ne peut excéder la durée de vieillissement dans un contenant en bois de chêne du produit considéré. Dans le cas d'un assemblage, la durée retenue est celle du lot ayant la durée de vieillissement dans un contenant en bois de chêne la plus courte.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e7eb365b-7e69-4429-af7a-ceb0d91ad85e