C/2026/4995

13.10.2026

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/2026/4995)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Haut-Poitou»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0726-AM02 — 7.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Haut-Poitou»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

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 «Haut-Poitou» 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

Dénominations géographiques

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation a ainsi décidé de désigner les vins à travers une unité géographique plus large, en adoptant la mention «Vin de Loire» au lieu de «Val de Loire».

Cette évolution fait suite aux orientations prises par les producteurs des vins de la Loire en matière de communication.

L'objectif est de rendre cette identité plus lisible et mieux alignée avec la réalité des vins produits par les opérateurs du bassin.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire géographique et aire de proximité immédiate

Description

La référence au code officiel géographique a été modifiée pour la liste des communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immediate et le nom des communes mis à jour.

Il n'y a pas de modifications des périmères des aires concernées

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Encépagement

Description

Suppression des règles de proportion à l'exploitation. Cette modification n'aura pas d'impact sur les vins, car les règles d'assemblage des cépages sont maintenues à l'identique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Densité de plantation

Description

abaissement de la densité minimale de 4 200 à 4 000 pieds/ha et de l'écartement entre les pieds sur le rang de 1 à 0,90 m. La petite baisse demandée de la densité de plantation doit permettre de reconnaitre des usages actuels adaptés aux situations les plus arides, et d'autoriser cette pratique dans tous les terrains, si les épisodes de sécheresse devenaient plus fréquents.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de taille

Description

Modification des règles pour retenir deux modes de taille (Guyot ou cordon), accroître le nombre de bourgeons et rameaux fructifères (2 yeux francs de plus pour les blancs) et distinguer la taille des cépages blancs de celle des noirs (qui conservent 2 yeux francs de moins).

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Hauteur de feuillage

Description

Réduction de la hauteur de feuillage palissé pour les vignes taillées en Guyot (de 0,6 à 0,5 fois l'écartement entre les rangs) et limitation de la hauteur de feuillage pour les vignes en cordon. Dans un contexte de réchauffement, cette évolution encadre mieux la hauteur de feuillage des vignes en cordon et, pour les vignes palissées en taille Guyot, c'est un moyen de réduire l'évapotranspiration et d'abaisser le risque que des sarments soient cassés par le vent.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autres pratiques culturales

Description

Introduction de l'obligation de maintien d'un couvert végétal sur l'inter-rang ou maitrise de la végétation spontanée par travail du sol ou utilisation d'herbicides de biocontrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Irrigation

Description

Autorisation de l'irrigation pour cette appellation par dérogation dans le cadre de l'article D. 645-5 du code rural, en imposant un système de goutte-à-goutte. Cette demande est justifiée par l'aridité de certaines zones de ce vignoble situé à 50 km au sud de la Loire.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Charge maximale à la parcelle

Description

En lien avec l'autorisation de l'irrigation, il y a l'introduction d'une disposition limitant la charge maximale moyenne à la parcelle pour les vignes irriguées. La charge maximale des vignes non irriguée n'est pas modifiée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Récolte

Description

Suppression du ban des vendanges. Le savoir-faire des opérateurs permet de s'affranchir de cette contrainte, le suivi de maturité étant renforcé dans le cadre des registres prévus par le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Maturité du raisin

Description

Maintien des règles actuelles (minimum de 60 % de cabernet franc en rouge, minimum de 40 % de cabernet franc, 20 % de pinot noir et 20 % de gamay en rosé). La réécriture proposée est nécessaire suite à la suppression des règles de proportion à l'exploitation, car le cahier des charges faisait référence à ces règles d'encépagement.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Normes analytiques

Description

Suppression de l'interdiction de recours aux charbons œnologiques pour les vins rosés, suppression de l'interdiction d'utilisation des morceaux de bois pour les vins blancs et rosés et augmentation de 12 à 12,5 % du titre alcoométrique volumique total des vins blancs et rosés après enrichissement.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Capacité de cuverie

Description

Diminution de 1,4 à 1,2 fois le volume moyen vinifié. Cette diminution, justifiée par la prédominance de vins blancs à rotation rapide, permettra d'abaisser les coûts d'investissement pour les nouveaux opérateurs ou ceux qui souhaitent agrandir leur vignoble.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Description

Suppression pour se référer à la réglementation générale.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien avec la zone géographique

Description

Informations sur la zone géographique: Actualisation des données climatiques pour prendre en compte l'évolution du climat, et réécriture des éléments historiques, sur la base des travaux d'une historienne qui s'est intéressée à l'émergence du vignoble du Haut-Poitou. Ces précisions renforcent le sentiment d'appartenance des opérateurs à un dessein commun, ancré dans le territoire et l'histoire.

Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits: Introduction d'une précision sur les modes d'élaboration des vins rosés par pressurage direct, courte macération ou saignée. Ce complément est de nature à sécuriser juridiquement la diversité des pratiques en vigueur dans le vignoble.

Ces informations sont principalement des mises à jour et des actualisations de données historiques, elles n'impactent pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesures transitoires

Description

Suppression de ce chapitre dans le cahier des charges dont toutes les dispositions sont arrivées à échéance ou n'ont plus de raison d'être du fait des modifications proposées (encépagement, densité).

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de présentation et d'étiquetage

Description

Modification rédactionnelle pour clarifier le caractère facultatif de l'indication du cépage sur les étiquettes.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

Déclaration préalable d'affectation parcellaire: suppression de la tacite reconduction et précisions sur le contenu de cette déclaration. L'obligation d'une déclaration annuelle des surfaces affectées doit permettre de connaitre plus précisément l'assise des contrôles.

Déclaration préalable de transaction en vrac: passage d'une déclaration annuelle avant la commercialisation du premier lot de l'année à une déclaration systématique avant chaque retiraison. Il s'agit de pouvoir mieux organiser le contrôle des produits.

Déclaration d'expédition hors du territoire national: ajout de l'obligation d'informer le groupement de producteur de l'appellation en plus de l'organisme de contrôle. Cette modification traduit aussi l'ambition d'améliorer l'efficience du système de contrôle.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Tenue de registres

Description

Registre viticole: remplacement du registre viticole existant par 3 nouveaux registres (suivi parcellaire avec pourcentage de manquants, registre de culture avec enregistrement des traitements, registre de suivi de maturité).

Registre de chai: suppression de ce registre qui faisait doublon avec des obligations réglementaires comme le plan de cave et le registre des manipulations. Le registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement est maintenu tel quel.

Vignes en mesure transitoire: suppression de ce registre devenu inutile

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Points principaux à contrôler

Description

Modifications de fond et de forme du tableau des points principaux à contrôler, pour mieux cibler les points de contrôle qui ont un impact sur les caractéristiques du produit. Il s'agit de ne conserver ici que les règles essentielles et de supprimer des dispositions moins primordiales (manquants, hauteur de palissage, autres pratiques culturales, pratiques œnologiques, conditionnement) ou devenues sans objet (encépagement à l'exploitation, mesures transitoires). Compte tenu de la suppression des règles de proportion des cépages à l'exploitation, un point est ajouté pour renforcer le contrôle des assemblages.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références

Description

Les coordonnées de l'INAO ont été mises à jour.

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Haut-Poitou»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0726-AM02 — 7.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Haut-Poitou»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays auquel appartient la zone 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 tranquilles blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine contrôlée «Haut-Poitou», est réservée aux vins blancs.

Arôme/Nez

Les vins tranquilles blancs présentent souvent des arômes floraux et fruités mêlant fleurs blanches, fleurs jaunes et agrumes.

Goût/Bouche

Les vins tranquilles blancs ont un caractère frais

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Ils peuvent être élaborés selon différentes techniques: pressurage direct, macération courte, saignée.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
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 blancs tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

Les vins blancs présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre.

Après enrichissement, ces vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

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

Produit de la vigne

Vins tranquilles rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins tranquilles rouges sont élégants, avec une robe qui tend vers le rubis.

Arôme/Nez

Ils expriment fréquemment des arômes de petits fruits rouges, de griotte.

Goût/Bouche

Ils expriment des notes épicées et fraîches.

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:	en milliéquivalents par litre
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 rouges tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

La fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges.

Les vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0.4 gramme par litre.

Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 2,5 grammes par litre.

Après enrichissement, ces vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

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

Produit de la vigne

Vins tranquilles rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine contrôlée «Haut-Poitou», est réservée aux vins rosés.

Arôme/Nez

Les vins tranquilles rosés ont des arômes bien présents de fruits mûrs.

Goût/Bouche

Les vins tranquilles rosés sont légers, nerveux sans être agressifs.

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:	en milliéquivalents par litre
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 rosés tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

Les vins rosés présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre.

Après enrichissement, ces vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

☑ 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

Densité de plantation

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 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.

Pratique vitivinicole

Règles de taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées, soit en taille Guyot, soit en cordon.

Cépages blancs et gris:

— En taille Guyot, les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 14.

— En taille cordon, les vignes sont taillées avec un maximum de 16 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 16.

Cépages noirs:

— En taille Guyot, les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

— En taille cordon, les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 14.

Pratique vitivinicole

Enrichissement

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,50 %.

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'irrigation par un système de goutte-à-goutte peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, en cas de stress hydrique susceptible de remettre en cause la qualité de la production viticole.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles blancs

Rendement maximal

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

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles rouges et rosés

Rendement maximal

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Cabernet franc N

— Gamay N

— Gamay de Bouze N

— Gamay de Chaudenay N

— Merlot N

— Pinot noir N

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G - Fié gris

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

1°- *Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

— Département des Deux-Sèvres: Doux;

— Département de la Vienne: Amberre, Avanton, Beaumont Saint-Cyr, Chabournay, Champigny en Rochereau, Cherves, Chouppes, Cissé, Coussay, Craon, Cuhon, Dissay, Jaunay-Marigny, Lencloître, Maisonneuve, Massognes, Mirebeau, Neuville-de-Poitou, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Saint-Martin-la-Pallu**,** Thurageau, Vouzailles, Yversay.

2°- *Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 16 novembre 2010 et du 8 juin 2016.

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

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Située à proximité du «Seuil du Poitou», qui marque la transition entre le Bassin Parisien et le Bassin Aquitain, la zone géographique constitue le prolongement le plus méridional de la région viticole du «Val de Loire».

La zone géographique repose sur un plateau ondulé dont l'altitude oscille entre 80 mètres et 120 mètres, parsemé de buttes qui culminent à 150 mètres environ. Quelques cours d'eau entrecoupent ce plateau et façonnent le relief.Témoignage de l'observation et de l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, présentant:

— des sols bruns argilo-calcaires, ou «*terres de groies*», bien drainés, qui se réchauffent et se ressuient bien au printemps et qui assurent une alimentation en eau suffisante mais modérée de la vigne, alors que les fissures de la roche sous-jacente favorisent son enracinement en profondeur;

— des «*varennes*», dont la texture sableuse permet un bon drainage naturel et un démarrage précoce de la vigne;

— des «*terres d'aubues*», souvent situées sur de fortes pentes, très propices à un enracinement profond de la vigne et qui restituent avec parcimonie l'eau du sol au système racinaire, d'où un stress hydrique modéré particulièrement favorable à la maturation des baies.

Le cépage cabernet franc N se plait notamment sur les «*petites groies*» et «*terres d'aubues*», et il trouve dans ces situations les bases essentielles à une maturité constante au fil des ans. Il apporte une note de couleur aux vins rosés et contribue à leur complexité. Les vins qui en sont issus présentent également une belle structure tannique et développent des arômes riches de fruits mûrs. Ils constituent ainsi la colonne vertébrale des vins rouges, entrant au moins à 60 % dans la composition de ces vins.

Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G sont principalement implantés avec succès sur les «*grosses groies*» et les vins qui en sont issus expriment des caractères floraux, frais et originaux. Les autres cépages apportent dans les assemblages de la rondeur et de la diversité aromatique.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix de cépages qui trouvent des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel aromatique, d'autre part 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.

Le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique à leur paysage viticole, entretiennent la notoriété de ce vignoble ancien, notoriété ravivée lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique et qui connaît une réelle ascension depuis les années 1980. Témoin de ce dynamisme, la confrérie bachique des «*Tire-Douzils*», fondée en 1953, toujours active en 2025, a pour objectif de faire connaître et apprécier les vins du «Haut-Poitou», confortant ce que Jules Guyot dans son «*Etude des vignobles de France*» (Ed. Jeanne Laffitte, 1876) résumait ainsi: «Le climat de la Vienne est très bon pour la vigne, un peu froid et un peu humide au printemps, un peu brûlant en été, très sujet aux gelées tardives, mais pouvant donner par cela même au vin certaines qualités qu'il n'aurait pas ailleurs. Les climats frais donnent au raisin et à tous les autres fruits une finesse qu'ils n'ont point où la chaleur est l'élément permanent et dominant de la végétation».

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Règles d'étiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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.

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.

Si l'indication du cépage figure sur les étiquettes, elle est inscrite en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères de même couleur et dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve:

— qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;

— que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Vienne, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025: Colombiers, Ouzilly, Scorbé-Clairvaux.

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.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-95737c0d-e43c-46a7-a2ef-6bb9ddad2c05