C/2026/3001

2.6.2026

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/2026/3001)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Bonnezeaux»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0926-AM04 — 16.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Bonnezeaux»

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 «Bonnezeaux» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

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

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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

Titre

Etiquetage

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation Bonnezeaux 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

«Bonnezeaux»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0926-AM04 — 16.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Bonnezeaux»

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

—

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Il s'agit de vins tranquilles blancs issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble). Leur robe est fréquemment légèrement dorée et agrémentée de reflets verts.

Arôme/Nez

Leur grande douceur, liée à une teneur en sucres fermentescibles importante, s'accompagne d'un fruité souvent complexe (fruits secs, fruits exotiques, fleurs blanches…).

Goût/Bouche

L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité permet aux vins d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans. Ces vins sont appréciés par la puissance qu'ils expriment.

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Ils présentent: Un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %. Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), après fermentation, supérieure ou égale à 51 g/l. Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %. Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

☑ 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:

L'enrichissement est autorisé selon les règles définies par le cahier des charges. L'utilisation de morceaux de bois est interdite. Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Pratique vitivinicole

Densité

Type de pratique œnologique:

Pratique culturale

Description:

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

Pratique vitivinicole

Taille

Type de pratique œnologique:

Pratique culturale

Description:

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 10.

Pratique vitivinicole

Récolte

Type de pratique œnologique:

Pratique culturale

Description:

Les raisins sont récoltés manuellement par tries successives.

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique:

Pratique culturale

Description:

L'irrigation est interdite

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	30
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

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

— Chenin B

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

1° *Aire géographique*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire sur la base du code officiel géographique de 2021: Bellevigne-en-Layon *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Thouarcé)*.

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

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

1° Informations sur la zone géographique

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située au cœur des vignobles de l'Anjou, la zone géographique se limite en 2021 à la seule commune déléguée de Thouarcé. Cette commune, située dans le département de Maine-et-Loire, a son territoire partagé par la rivière du Layon. Sur la rive droite, le hameau de «Bonnezeaux», perché sur le haut d'un coteau abrupt, la surplombe. Le nom du hameau de «Bonnezeaux» semble provenir de sources d'eau ferrugineuse. Le vignoble est implanté sur une succession de trois coteaux d'exposition sud-ouest: «La Montagne», «Beauregard» et «Fesles», formant une bande qui s'étale sur 2 800 mètres de long et 500 mètres de large. Les pentes de ces coteaux sont d'environ 15 % à 20 % et particulièrement marquées sur le coteau ouest de «Beauregard» ainsi que sur le coteau central, justement dénommé «La Montagne», qui prend naissance à proximité du hameau du «Petit Bonnezeaux». Au nord de ces trois coteaux délimités se trouve un plateau légèrement ondulé, d'une altitude moyenne de 90 mètres alors que la rivière du Layon s'écoule à 29 mètres d'altitude. Le substratum géologique appartient à la «série de Saint-Georges-sur-Loire», complexe schisto-gréseux daté de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Il est parfois recouvert, notamment sur le coteau de «Fesles», par les formations gravelo-argileuses ou sablo-argileuses du Cénomanien. L'érosion a mis à nu le socle schisteux, alors que les sables et argiles sont restés en place sur l'arrière-côte et le plateau. Aussi, les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont peu profonds, très riches en éléments grossiers, de couleur gris verdâtre, parfois «lie de vin». Leur réserve en eau est inférieure à 100 millimètres et leur capacité de drainage est excellente. La zone géographique bénéficie d'un climat océanique atténué et est faiblement arrosée, abritée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les coteaux sont localement ouverts aux vents dominants de secteur sud-ouest et ouest. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600 millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres sur les reliefs du Choletais et des Mauges. Les précipitations durant le cycle végétatif de la vigne sont plus faibles d'environ 100 millimètres par rapport à la moyenne du département. La flore méridionale qui se développe spécifiquement sur ces coteaux témoigne de cette relative aridité et d'une température supérieure à celle des secteurs environnants.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Le cépage chenin B, probablement originaire de la région de l'Anjou a trouvé à «Bonnezeaux» une implantation de prédilection. Cépage rustique, il exprime ses potentialités dans des situations où les contraintes du sol sont fortes. Les producteurs ont très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte Odart, en 1845, dans son «Traité des cépages», indique: «Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle.» La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. Jullien, en 1816, dans «Topographie de tous les vignobles connus» précise que: «Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays…» Les constats et l'analyse qu'en ont faits les producteurs, au fil des générations, ont conduit les vins de «Bonnezeaux» au sommet de l'Anjou. William

Guthrie (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa «Nouvelle Géographie Universelle», parue en 1802, précise: «On peut diviser les vins d'Anjou en trois classes. Ceux qui forment la première se recueillent dans les villages de Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne et Thouarcé dans laquelle se trouve le cru de Bonnezeaux.» Le prestige du vignoble de «Bonnezeaux» est reconnu à toutes les époques qui suivent. La crise phylloxérique freine très fortement son essor et seul un marché local reste approvisionné. Grâce au dynamisme et au sérieux du syndicat des producteurs de «Bonnezeaux», soucieux du maintien de faibles rendements et de la pratique des tries successives, le marché national est reconquis avant que les vins franchissent à nouveau les frontières françaises. L'appellation d'origine contrôlée «Bonnezeaux» est reconnue le 6 novembre 1951.

2° Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Ces vins sont appréciés par la puissance qu'ils expriment. Leur grande douceur, liée à une teneur en sucres fermentescibles importante, s'accompagne d'un fruité souvent complexe (fruits secs, fruits exotiques, fleurs blanches…), que leur robe fréquemment légèrement dorée et agrémentée de reflets verts ne laisse présager. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité permet aux vins d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

3° Interactions causales

Ce vignoble, avec ses coteaux de forte pente d'exposition sud-ouest et ses sols superficiels et caillouteux au comportement thermique exceptionnel, est favorable à la précocité du cycle végétatif et la maturation du cépage chenin B. Les vents dominants balayant les coteaux, associés à une alimentation hydrique très faible de la vigne sur des sols squelettiques, permettent une concentration des baies par un flétrissement ou dessiccation sur pied caractéristique du vignoble. Les producteurs ont su s'approprier cette particularité. Des rendements très faibles montrent l'attachement des viticulteurs à la qualité des raisins. La récolte tardive du cépage chenin B dans ces coteaux, en réalisant plusieurs tries visant à sélectionner des raisins très mûrs, a permis aux vins de «Bonnezeaux» d'acquérir leurs lettres de noblesse. L'histoire et la notoriété des vins de «Bonnezeaux» sont intimement liées à celles des vins de l'Anjou et des «Coteaux du Layon».

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

API

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 Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2021: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (pour le seul territoire des communes déléguées de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou et Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital et Vauchrétien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux et Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (pour le seul de la commune déléguée de Tigné), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Val-du-Layon.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du régalement délégué (EU) 2019/33 de la Commission, l'air de proximité immédiate correspond à une zone de proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: mentions facultatives

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

- Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: dénomination géographique «Vin de Loire»

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: unité géographique plus petite

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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

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

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

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

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c7e177a3-79d3-4a75-a084-381e48db0fb6