C/2026/2139

13.4.2026

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/2026/2139)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Muscadet Côtes de Grandlieu»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0496-AM03 — 14.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Muscadet Côtes de Grandlieu»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

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

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

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 «Muscadet Côtes de Grandlieu» 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 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

Ajout de dispositions agro-environnementales

Description

Deux dispositions agro-environnementales ont été ajoutées au cahier des charges de l'appellation à savoir la maitrise de la végétation entre les rangs et un dispositif relatif à la modification de la morphologie du sous-sol. L'objectif est de renforcer la durabilité de l'appellation face au changement climatique et aux fortes attentes sociétales.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Début des vendanges

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation souhaite supprimer le ban des vendanges pour simplifier la gestion administrative, tout en maintenant un contrôle de la maturité des raisins.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Hauteur de palissage

Description

La mesure qui fixe une hauteur minimale ou maximale des fils selon les méthodes de palissage est supprimée. Dans le cadre du réchauffement climatique, cette disposition ne présente plus d'intérêt pour l'appellation, et la hauteur de feuillage, facteur du rapport fruit/feuille est suffisante.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Densité

Description

La densité de plantation est abaissée à 5 000 pieds par hectare.

L'objectif de cet abaissement est d'harmoniser les densités entre toutes les AOP du vignoble nantais. Il permet également d'éviter la démultiplication du matériel agricole au sein des exploitations, notamment en ce qui concerne les outils de travail du sol et les équipements de traitement, comme les panneaux récupérateurs. Cette modification n'est pas considérée comme ayant un impact sur la qualité du produit.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Normes analytiques

Description

Le seuil maximal d'acidité volatile est supprimé du cahier des charges.

Le groupement de producteurs de l'appellation indique qu'il peut être difficile de contenir l'acidité volatile à 10 méq/l (0,49 g/l H_2SO_4) pour les élevages longs, qui peuvent parfois atteindre 8 à 10 ans. Le seuil prévu par la réglementation générale (18 méq/l ou 0,88 g/l H_2SO_4) apparaît finalement mieux adapté, notamment au regard des effets du réchauffement climatique, de l'allongement des durées d'élevage pour ces vins complexes et riches, ainsi que de l'évolution des attentes des consommateurs.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Conditionnement des vins «sur lie»

Description

Concernant la date butoir de conditionnement des vins «sur lie», l'objectif est d'apporter davantage de souplesse et d'adapter la mesure aux usages réels des opérateurs. Par conséquent, la date limite de conditionnement est décalée au 30 juin de l'année N+2.

Aujourd'hui, de plus en plus de vignerons de l'appellation exercent également une activité de négoce et ont fait évoluer leur organisation, notamment en mutualisant leurs outils d'embouteillage entre plusieurs exploitations. Par ailleurs, les aléas climatiques rendent les volumes disponibles en «tiré-bouché» à la propriété souvent insuffisants pour répondre aux exigences de la grande distribution en matière de volumes. Il devient donc nécessaire de pouvoir assembler des vins issus de plusieurs exploitations afin de constituer des lots plus importants.

Dans ce contexte, la règle imposant le conditionnement dans les chais de vinification apparaît dépassée. Les progrès techniques en matière de transport, notamment l'utilisation de citernes réfrigérées, permettent désormais de garantir la préservation de la qualité des vins lors de leur transfert.

L'aire autorisée pour le conditionnement, jusqu'ici restreinte à l'exploitation pour les vins bénéficiant de la mention «sur lie», est donc élargie à l'aire géographique de l'appellation, ainsi qu'à son aire de proximité immédiate.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

En cohérence avec la modification du cahier des charges de l'AOP «Muscadet» concernant le décalage dans le temps du soutirage, la date limite de déclaration de repli vers cette appellation est également décalée: elle pourra désormais être effectuée au plus tard le 1er décembre de l'année suivant celle de la récolte.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mise à jour du code géographique

Description

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique 2025. Cette modification ne change pas l'aire géographique de l'appellation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien

Description

La partie lien a été modifié afin de mettre à jour les données parfois datées de description des facteurs humains (nombre d'opérateurs, surfaces en production, volumes).

☐ 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

«Muscadet Côtes de Grandlieu»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0496-AM03 — 14.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Muscadet Côtes de Grandlieu»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins de l'appellation «Muscadet Côtes de Grandlieu» sont blancs.

Arôme/Nez

Ils présentent des arômes intenses à dominante fruitée, agrémentés parfois de notes iodées et un équilibre gustatif globalement orienté vers la fraîcheur.

Goût/Bouche

Un élevage prolongé peut leur conférer davantage de richesse en bouche et une bonne aptitude au vieillissement.

Ils sont conditionnés soigneusement en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins sont blancs, secs et tranquilles.

Les vins présentent:

— un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %;

— une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre;

— un titre alcoométrique volumique total maximal, après enrichissement, de 12 %.

Les teneurs en acidité totale, en anhydride sulfureux total des vins et le titre alcoométrique total acquis respectent les seuils fixés par la réglementation communautaire. Les vins sont blancs, secs et tranquilles.

☑ 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

Pratiques oenologiques

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5 °C est interdit. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %. Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte. Ils se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de leur conditionnement ou de leur première expédition hors des chais de vinification. Outre les dispositions ci-dessus, les vins respectent, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant dans la réglementation communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Pratique vitivinicole

Pratique culturale

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,20 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre. Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied: - soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied; - soit en taille Guyot simple ou double. La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz. Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs

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**

— Melon B

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

1° *Aire géographique*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 juin 2017. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

— Département de la Loire-Atlantique: Le Bignon (partie), Bouaye, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Geneston, Legé (partie), La Limouzinière, La Planche, Montbert (partie), Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne (partie), Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières (partie), Vieillevigne (partie).

— Département de la Vendée: Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique ainsi approuvée. Ces documents cartographiques sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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 des 3 novembre 1994, 20 juin 2018 et du 17 juin 2020.

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 de l'aire de production ainsi approuvée.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone géographique bénéficie d'un climat directement soumis à l'influence de l'océan Atlantique, tout proche, et du lac de Grandlieu, et caractérisé par des hivers très doux. Conjugué à la présence majoritaire de parcelles présentant des sols à dominante nettement sableuse, ce climat assure une grande précocité du cycle végétatif de la vigne, laquelle bénéficie de jours longs et ensoleillés pendant toute sa croissance et porte à maturité la vendange avant les pluies automnales. Cette précocité se retrouve dans le caractère ouvert et épanoui des vins, dès leur plus jeune âge.

La fracturation des roches métamorphiques qui constituent le socle géologique et la texture grossière des sols permettent un enracinement profond des vignes, lesquelles bénéficient d'une alimentation hydrique modérée et régulière qui favorise la maturité des baies de raisin. La fraîcheur estivale assure la bonne conservation des précurseurs d'arômes fragiles et présents dans les baies du cépage melon B. Protégés des atteintes sanitaires par les brises océaniques, les raisins peuvent être récoltés à pleine maturité, donnant aux vins leur caractère fruité et leur senteur délicatement iodée.

Bien qu'elle ait hérité d'une tradition viticole ancienne, la zone géographique a présenté longtemps une agriculture mixte dominée par les activités d'élevage. Le cheminement réalisé par les opérateurs pour obtenir la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Muscadet Côtes de Grandlieu» les a conduits à mettre en commun leurs pratiques vitivinicoles. Ainsi, leur savoir-faire collectif permet aux producteurs d'optimiser le rendement des vignes et la maturité du raisin.

Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'à l'expédition ou au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche, dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.

Conditionnés en bouteilles avant l'été de la deuxième année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention «sur lie» conservent leur fraîcheur caractéristique, parfois soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Dans la zone géographique, la proximité des sites touristiques du littoral a favorisé le développement de la vente directe des vins. La part de la production vendue en vrac au négoce est donc plutôt faible, au contraire de la majorité des produits de la région «Muscadet». Grâce à ce dynamisme commercial et à la qualité des vins, la quasi-totalité de la production est valorisée avec la mention «sur lie», que ce soit hors des frontières nationales à l'exportation, auprès de la clientèle particulière ou encore dans les restaurants des stations balnéaires de la côte Atlantique, où la fraîcheur des vins se marie harmonieusement avec les coquillages, les crustacés, les poissons et tous les produits de la mer.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

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 et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention «sur lie», est constituée par le territoire des communes des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de Vendée listées dans le cahier des charges.

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

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «sur lie» sont conditionnés dans la zone délimitée. Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention «sur lie» sont conditionnés en bouteilles dans l'aire géographique ou l'aire de proximité entre le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte et le 30 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Ce mode d'élevage particulier apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. Cette méthode repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement. Les vins se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de leur conditionnement ou de leur première expédition hors des chais de vinification

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «sur lie» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges. Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Vin de Loire» selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le cahier des charges. Les dimensions des caractères de la mention «sur lie» et de la dénomination géographique «Vin de Loire» sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Les vins bénéficiant de la mention «sur lie» sont présentés avec l'indication du millésime. 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 ou en épaisseur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Il figure dans le même champ visuel que 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-33ac9578-546c-4866-920e-fbd175089d7a