C/2024/2559

15.4.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/2559)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Anjou»

PDO-FR-A0820-AM04

Date de communication: 25.1.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire géographique

Le cahier des charges est modifié pour insérer la nouvelle date d'approbation de la délimitation parcellaire de l'appellation.

Cette modification a pour objet d'ajouter la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée.

L'aire géographique n'est pas modifiée.

Cette modification n'impacte par le document unique

2. Règles de taille

Le cahier des charges est modifié au point VI.1° b) Règles de taille pour passer de 12 à 10 le nombre de rameaux fructifères maximum pour les vins tranquilles rouges, et pour supprimer le cépage sauvignon B des règles de taille des vins mousseux.

Cette modification a pour objet de corriger des erreurs dans la rédaction des règles de taille prévues, seule l'une des mentions «10» avait été modifiée ; quant au cépage sauvignon B, il n'entre pas dans l'encépagement des vins mousseux.

Ces corrections entrainent une modification du document unique au point 4.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Anjou

2. Type d'indication géographique:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description du ou des vins**

1. Vins tranquilles blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Ils présentent : - un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 % - pour les vins secs une teneur en sucres fermentescibles après fermentation inférieure ou égale à 3 g/l, pouvant être portée à 8 g/l au maximum si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres fermentescibles. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Les vins tranquilles blancs sont généralement des vins secs, mais ils peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifiés de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». Leur expression aromatique est généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, lilas, tilleul, verveine, camomille,…) et des notes plus fruitées (agrumes, prune, poire, fruits secs,…). Leur bouche est ronde, ample et se termine par une sensation de fraîcheur et de finesse.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 9,5

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

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

2. Vins tranquilles rouges

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent : - un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 % - une teneur en sucres fermentescibles après fermentation inférieure ou égale à 3 g/l - pour les vins bénéficiant de l'indication « gamay » complétée par la mention « primeur » ou « nouveau » une teneur en sucres fermentescibles après fermentation inférieure ou égale à 2 g/l. La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges. Les vins rouges prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 g/l. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire, mais tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre. Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins tranquilles rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. La structure est présente mais la légèreté doit rester dominante. Ce sont des vins friands à déguster dans les trois années suivant la récolte. Les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay » sont frais, vifs et gouleyants. Ils développent des arômes caractéristiques, le plus souvent fruités. Ils sont à apprécier généralement dans leur jeunesse.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

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

3. Vins mousseux

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins mousseux sont blancs ou rosés. Les vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 %. Les vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 24 grammes par litre. Les vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 5 grammes par litre après fermentation. Les vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés, ayant fait l'objet d'un enrichissement, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 11,6 %. Les vins après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition, ne dépassent pas après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Les vins mousseux sont blancs ou rosés. Ils se caractérisent par la finesse, présente non seulement dans le dégagement gazeux, mais aussi dans l'expression aromatique et la structure en bouche.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

— Acidité totale minimale:

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Densité de plantation - Ecartement

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 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.

2. Règles de taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte :

— Vins tranquilles blancs (tous cépages), Vins tranquilles rouges (cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, pineau d'Aunis N) : 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.

— Vins tranquilles rouges (cépage grolleau N) : Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 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 10.

— Vins mousseux blancs et rosés (cépages chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N, pineau d'Aunis N) : Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Les vignes peuvent être taillées avec 4 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.

3. Règles de taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte :

— Vins mousseux blancs et rosés (cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B) : Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied.

Les vignes peuvent être taillées avec 4 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.

4. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation est interdite.

5. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés ayant fait l'objet d'un enrichissement présentent une teneur en sucres fermentescibles ≤ 5 g/l et un titre alcoométrique volumique total ≤ 11,6 %.

6. Utilisation de morceaux de bois

Pratique œnologique spécifique

Pour les vins tranquilles blancs, l'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Pour les vins rouges et les vins mousseux, l'utilisation des morceaux de bois est interdite sauf pendant la vinification.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.

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.

7. Hauteur de feuillage et palissage

Pratique culturale

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes: la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; le palissage comprend 4 niveaux de fils ; la hauteur minimale du fil supérieur est de 1,85 mètre au-dessus du sol.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vins tranquilles blancs

   65 hectolitre par hectare

2. Vins tranquilles rouges

   65 hectolitre par hectare

3. Vins mousseux blancs et rosés

   76 hectolitre par hectare

4. Indication « gamay »

   72 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

a) - Toutes les étapes de la production des vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

— département des Deux-Sèvres : Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ);

— département de Maine-et-Loire : Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil), Huillé-Lézigné (pour le seul territoire de la commune déléguée de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes), Jarzé Villages (pour le seul territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay ;

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

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

b) - Toutes les étapes de la production des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

— département des Deux-Sèvres : Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars), Val en Vignes (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ) ;

— département de Maine-et-Loire : Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon et Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil), Huillé-Lézigné (pour le seul territoire de la commune déléguée de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pour le seul

territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes), Jarzé Villages (pour le seul territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire.

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

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Vins tranquilles*

La zone géographique s'étend sur deux grands ensembles géologiques où le vignoble occupe principalement les versants des rivières et quelques plateaux : à l'ouest, le socle précambrien et paléozoïque est rattaché au Massif armoricain ; à l'est, le substratum mésozoïque et cénozoïque du Bassin parisien vient recouvrir le socle ancien. Cette particularité géologique différencie la partie occidentale de la zone géographique, marquée par la présence de schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « Anjou noir », de la partie orientale de la zone géographique, marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « Anjou blanc ».

Associée historiquement à l'ancienne province de l'Anjou, la zone géographique s'étend essentiellement, en 2021, sur la moitié méridionale du département de Maine-et-Loire (68 communes), ainsi que sur les franges nord des départements des Deux-Sèvres (11 communes) et de la Vienne (9 communes). Quelques îlots subsistent dans le nord du département de Maine-et-Loire, témoignages d'une époque au cours de laquelle la vigne était implantée sur l'ensemble du département.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus des différentes formations géologiques. Bien que très différents, ces sols sont généralement pauvres et ont une réserve hydrique modérée. Ils présentent aussi un bon comportement thermique.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles, compte tenu d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur thermique que jouent la Loire et ses affluents, et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Ne parle-t-on pas de « douceur angevine », expression qui trouve plus particulièrement sa réalité au cours de l'hiver, du long printemps et de l'automne, alors que les fortes chaleurs sont fréquentes en été. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de fœhn, à l'abri de l'humidité océanique, dû aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais.

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le Ier siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère, comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'Apollonius (VIème siècle) : « Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers). » Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen Âge, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives mêmes de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XIIème et XIIIème siècles. Le rayonnement du royaume d'Henri II et Aliénor d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

La production connaît un développement important à partir du XVIème siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais en font d'amples provisions et le commerce est si florissant, au XVIIIème siècle, qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée. La grande renommée des « vins d'Anjou » suscite cependant la convoitise et de nombreux impôts sont créés (droit de cloison, de boîte, d'appetissement, de huitième, de passe-debout,…), impôts qui ont des conséquences néfastes sur le commerce. Les dévastations des guerres de Vendée achèvent de ruiner le vignoble. La prospérité renaît au cours du XIXème siècle. En 1881, le vignoble couvre une superficie de 45 000 hectares, dont 10 000 hectares subsistent encore en 1893, après l'invasion phylloxérique.

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B. Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N, puis un peu plus tard en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique. La vinification est principalement orientée, au début du XXème siècle, vers l'élaboration de « rouget », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés, et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin. La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal.

8.2. *Vins tranquille*

L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

La production de vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » se décline en vins blancs, vins rosés et vins rouges.

Le vin blanc est un vin généralement sec, mais il peut parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifié de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». Son expression aromatique est généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, lilas, tilleul, verveine, camomille, …) et des notes plus fruitées (agrumes, prune, poire, fruits secs, …). Sa bouche est ronde, ample et se termine par une sensation de fraîcheur et de finesse.

Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. La structure est présente mais la légèreté doit rester dominante. Ce sont des vins friands à déguster dans les trois années suivant la récolte.

Les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay » sont frais, vifs et gouleyants. Ils développent des arômes caractéristiques, le plus souvent fruités. Ils sont à apprécier généralement dans leur jeunesse.

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, avec une climatologie empreinte de douceur, une géologie et une pédologie originale, confère aux vins une identité gustative qui s'exprime au travers de la fraîcheur des vins.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver, pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent alors de définir une implantation juste du vignoble. Ainsi, si l'ensemble angevin permet au cépage chenin B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi lui permettent d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée et, si les conditions climatiques d'arrière-saison sont favorables, il peut être à l'origine de vins « moelleux » ou « doux ».

De même, Alors que les cépages grolleau N, grolleau gris G ou pineau d'Aunis N colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins rosés fruités, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N apprécient les situations présentant des sols peu profonds ou des sols bruns et à l'alimentation hydrique régulée pour la production de vins rosés ronds et à bonne persistance aromatique ou pour la production de vins rouges dont la légère rusticité est affinée par une courte période d'élevage prévue dans le cahier des charges.

Enfin, l'implantation du cépage gamay N privilégie les parcelles présentant des sols développés sur les roches précambriennes au cœur de « l'Anjou noir », à l'exclusion de toutes les situations de « l'Anjou blanc », comme en témoigne l'unité géographique définie plus particulièrement dans le cahier des charges pour les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay », au sein de la zone géographique.

Le savoir-faire des producteurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime également dans le choix des itinéraires techniques d'élaboration et des assemblages de cépages, en fonction de l'objectif de production et du millésime. La diversité de la production est un atout pour la conquête de différents marchés. Non seulement au niveau national où les vins sont plus particulièrement appréciés par les habitants de la ville d'Angers et ses environs ou bien des régions françaises bretonnes et normandes, mais également hors des frontières nationales, les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », participant pour une part non négligeable au rang de 7ème région exportatrice française occupée par le « Val de Loire ».

8.3. *Vins mousseux*

La production de vins mousseux s'appuie sur la production historique de vins blancs tranquilles. Dès le XVème siècle, les producteurs observent que le vin mis en bouteille au cours de l'hiver, et après une deuxième fermentation liée au retour des premières chaleurs, pétille tout en conservant sa finesse aromatique. D'abord « pétillants », la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille, soit à partir de sucres fermentescibles du moût partiellement fermenté, soit par adjonction d'une liqueur de tirage, favorise, au début du XIXème siècle, le développement de la production de vins mousseux, bénéficiant de l'existence de caves importantes creusées dans la craie tuffeau et au cœur desquelles les vins peuvent être conservés et élevés à une température basse et constante.

Les vins mousseux se caractérisent par la finesse, présente non seulement dans le dégagement gazeux, mais aussi dans l'expression aromatique et la structure en bouche.

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « deuxième fermentation spontanée » a d'abord conduit à la production de vins « pétillants », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage tardif dispose de caractéristiques, d'une fraîcheur et d'arômes subtils qui lui confèrent une aptitude particulière pour la production de vins mousseux. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIXème siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste Ackerman, avec la maîtrise de l'élaboration par « seconde fermentation en bouteille » pour la production de vins mousseux.

Une attention particulière est apportée à la vendange. La récolte assure une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité, nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde. De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « l'Anjou blanc », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales. Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.

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

API

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou », la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou », est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

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

— département de la Loire-Atlantique : Ancenis-Saint-Géréon (pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Anetz), Vallet ;

— département de Maine-et-Loire : Orée d'Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

API indication gamay

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay », est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

— département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ;

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

— département de la Loire-Atlantique : Ancenis-Saint-Géréon (pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Anetz), Vallet ;

— département de Maine-et-Loire : Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay ;

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

Conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteille.

La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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.

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

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

Indication gamay

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi de l'indication « gamay » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette indication dans le cahier des charges.

L'indication « gamay » figure sur les étiquettes obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et est inscrit en caractères de même couleur et dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas dépasser les deux tiers de celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette indication « gamay » peut-être complétée par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour ces mentions dans le cahier des charges.

Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

Vins tranquilles blancs

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins tranquilles blancs sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire. Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Unité géographique plus petite

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e44f4049-fd48-42ec-bf72-a61a4cbe7c1f