C/2024/2559

15.4.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/2559)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Anjou"

PDO-FR-A0820-AM04

Datum van de mededeling: 25.1.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Geografisch gebied

Het productdossier is gewijzigd om er de nieuwe datum van goedkeuring van de perceelafbakening in op te nemen.

Doel van deze wijziging is de datum toe te voegen waarop de bevoegde nationale autoriteit een wijziging van het afgebakende perceelgebied binnen het geografische productiegebied heeft goedgekeurd. Met de afbakening van het perceelgebied wordt bepaald welke percelen binnen het geografische productiegebied geschikt zijn voor de productie van de betrokken beschermde oorsprongsbenaming.

Het geografische gebied blijft ongewijzigd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. Regels voor het snoeien

Punt VI.1, b), van het productdossier is gewijzigd om het maximumaantal vruchtdragende takken voor niet-mousserende rode wijnen te verlagen van twaalf naar tien en om het druivenras sauvignon B te schrappen uit de snoeiregels voor mousserende wijnen.

Deze wijziging heeft als doel een redactionele fout in de snoeiregels te corrigeren, aangezien de wijziging naar "10" maar op één plaats was doorgevoerd. Ten slotte maakt het ras sauvignon B niet langer deel uit van het wijnstokrassenbestand voor mousserende wijnen.

Door deze wijzigingen moet ook punt 4 van het enig document worden gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. Naam / namen

Anjou

2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Niet-mousserende witte wijnen

KORTE BESCHRIJVING

Ze hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minstens 11 % en droge wijnen hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers, na gisting, van ten hoogste 3 g/l, of ten hoogste 8 g/l wanneer het totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 2 gram per liter lager is dan het gehalte aan fermenteerbare suikers. Het totale alcoholvolumegehalte na verrijking bedraagt niet meer dan 12,5 %. Het gehalte aan vluchtige zuren, het totaalgehalte aan zuren en het totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten. Over het algemeen zijn de niet-mousserende witte wijnen droog, maar ze kunnen soms fermenteerbare suikers bevatten en als “demi-sec” (halfdroog), “moelleux” (halfzoet) of “doux” (zoet) worden aangemerkt. De aromatische expressie van de wijnen is veelal intens, met bloemenaroma’s (meidoorn, seringen, linde, kamille, …) en fruitigere toetsen (citrusvruchten, pruimen, peren, gedroogd fruit, …). Het zijn wijnen met een volle smaak, een stevige body en een frisse en verfijnde afdronk.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9,5

— Minimale totale zuurgraad:

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

2. Niet-mousserende rode wijn

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10,5 % en een gehalte aan fermenteerbare suikers, na gisting, van ten hoogste 3 g/l, maar indien ze in aanmerking komen voor de aanduiding “gamay”, aangevuld met “primeur” of “nouveau”, hebben ze een gehalte aan fermenteerbare suikers, na gisting, van ten hoogste 2 g/l. Voor de rode wijnen moet de malolactische gisting verplicht worden voltooid. Het appelzuurgehalte van de rode wijnen die in bulk in de handel worden gebracht of zich in het verpakkingsstadium bevinden, is lager dan of gelijk aan 0,4 g/l. Het totale alcoholvolumegehalte na verrijking bedraagt niet meer dan 12,5 %. Het gehalte aan vluchtige zuren, het totaalgehalte aan zuren en het totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten, maar het gehalte aan vluchtige zuren van elke partij onverpakte wijn die voor de vermelding “primeur” of “nouveau” in aanmerking komt, bedraagt ten hoogste 10,2 milli-equivalent per liter. De rode wijnen worden ten minste tot 15 januari van het jaar volgend op het oogstjaar opgevoed. De niet-mousserende rode wijnen hebben een mooie tanninestructuur. Hun aromatische expressie is tamelijk intens, met voornamelijk toetsen van rode vruchten. De wijnen hebben een zekere structuur, maar toch moet de lichtheid dominant blijven. Het zijn aangename wijnen die het best binnen drie jaar na de oogst worden gedronken. De rode wijnen met de aanduiding “gamay” zijn fris, levendig en licht. Ze ontwikkelen karakteristieke aroma’s, veelal van fruit. Over het algemeen worden ze het best jong gedronken.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad:

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

3. Mousserende wijn

KORTE BESCHRIJVING

De mousserende wijnen zijn wit of rosé. De basiswijnen die bestemd zijn voor de productie van mousserende witte wijnen en roséwijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van minstens 10,5 %. De nog niet verrijkte basiswijnen die bestemd zijn voor de bereiding van mousserende wijnen, hebben een effectief alcoholvolumegehalte van ten hoogste 12 %. De nog niet verrijkte basiswijnen hebben na gisting een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 24 g/l. De verrijkte basiswijnen hebben na gisting een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 5 g/l. De verrijkte basiswijnen die bestemd zijn voor de productie van mousserende witte wijnen en roséwijnen, hebben een totaal alcoholvolumegehalte van ten hoogste 11,6 %. Na de koolzuurontwikkeling en vóór toevoeging van de dosagelikeur bedraagt het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen niet meer dan 13 %. Het gehalte aan vluchtige zuren, het totaalgehalte aan zuren en het totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten. De mousserende wijnen zijn wit of rosé. Ze worden gekenmerkt door hun finesse, niet alleen qua koolzuurontwikkeling, maar ook qua aromatische expressie en smaakstructuur.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad:

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Beplantingsdichtheid – plantafstand

Teeltmethode

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen van deze wijngaarden mag niet meer dan 2,50 m bedragen en de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 0,90 m.

Voor de oogst van percelen met een afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij van minder dan 0,90 m, maar niet minder dan 0,80 m en met een helling van meer dan 10 % mag de gecontroleerde oorsprongsbenaming worden gebruikt.

Voor de oogst op de wijnpercelen met een beplantingsdichtheid van minder dan 4 000 wijnstokken per hectare, maar meer dan of gelijk aan 3 300 wijnstokken per hectare, mag de gecontroleerde oorsprongsbenaming worden gebruikt, mits de in het productdossier vastgestelde voorschriften betreffende het geleiden en de hoogte van de loofwand worden nageleefd. De afstand tussen de rijen van deze percelen mag niet meer dan 3 m bedragen en de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 1 m.

2. Regels voor het snoeien

Teeltmethode

De wijnstokken worden lang dan wel kort dan wel gemengd gesnoeid:

— niet-mousserende witte wijnen (alle rassen), niet-mousserende rode wijnen (cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, pineau d'Aunis N): de wijnstokken worden gesnoeid met maximaal twaalf ogen per stok. De wijnstokken mogen worden gesnoeid met twee extra ogen per wijnstok, mits in het fenologische stadium dat overeenkomt met elf of twaalf bladeren (afzonderlijke bloemknoppen), het aantal vruchtdragende takken van het jaar per wijnstok kleiner is dan of gelijk is aan twaalf;

— niet-mousserende rode wijnen (grolleau N): de wijnstokken worden gesnoeid met maximaal tien ogen per stok. De wijnstokken mogen worden gesnoeid met twee extra ogen per wijnstok, mits in het fenologische stadium dat overeenkomt met elf of twaalf bladeren (afzonderlijke bloemknoppen), het aantal vruchtdragende takken van het jaar per wijnstok kleiner is dan of gelijk is aan tien;

— mousserende witte wijnen en roséwijnen (chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N, pineau d'Aunis N): de wijnstokken worden gesnoeid met maximaal twaalf ogen per stok.

De wijnstokken mogen worden gesnoeid met vier extra ogen per wijnstok, mits in het fenologische stadium dat overeenkomt met elf of twaalf bladeren (afzonderlijke bloemknoppen), het aantal vruchtdragende takken van het jaar per wijnstok kleiner is dan of gelijk is aan twaalf.

3. Regels voor het snoeien

Teeltmethode

De wijnstokken worden lang dan wel kort dan wel gemengd gesnoeid:

— mousserende witte wijnen en roséwijnen (cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B): de wijnstokken worden gesnoeid met maximaal veertien ogen per stok.

De wijnstokken mogen worden gesnoeid met vier extra ogen per wijnstok, mits in het fenologische stadium dat overeenkomt met elf of twaalf bladeren (afzonderlijke bloemknoppen), het aantal vruchtdragende takken van het jaar per wijnstok kleiner is dan of gelijk is aan veertien.

4. Irrigatie

Teeltmethode

Irrigatie is verboden.

5. Verrijking

Specifiek oenologisch procedé

Voor de rode wijnen zijn subtractieve verrijkingstechnieken toegestaan en het maximumpercentage gedeeltelijke concentratie ten opzichte van de gebruikte hoeveelheid is vastgesteld op 10 %.

Het totale alcoholvolumegehalte van de niet-mousserende wijnen na verrijking bedraagt niet meer dan 12,5 %.

De verrijkte basiswijnen die bestemd zijn voor de productie van mousserende witte wijnen en roséwijnen, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers van ten hoogste 5 g/l en een totaal alcoholvolumegehalte van ten hoogste 11,6 %.

6. Gebruik van houtspaanders

Specifiek oenologisch procedé

Bij niet-mousserende witte wijnen is het gebruik van houtspaanders verboden.

Bij rode wijnen en mousserende wijnen is het gebruik van houtspaanders verboden, behalve tijdens de vinificatie.

De basiswijnen die bestemd zijn voor de bereiding van mousserende rosé, mogen worden geproduceerd met behulp van maceratie of het laten "bloeden" van de druiven.

Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op Europees niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

7. Hoogte van de loofwand en geleiding

Teeltmethode

De hoogte van het opgebonden gebladerte, gemeten tussen de ondergrens van de bladeren (minstens 0,40 m boven de grond) en de bovengrens van de snoei (minstens 0,20 m boven de bovenste opbinddraad), is minstens 0,6 keer de afstand tussen de rijen.

De percelen met een beplantingsdichtheid van minder dan 4 000, maar minstens 3 300 wijnstokken per hectare voldoen bovendien aan de volgende voorschriften betreffende het leiden van de wijnstokken: de staken waaraan de opbinddraad is vastgemaakt, moeten minstens 1,90 m boven de grond uitsteken; de opbinddraad bestaat uit vier niveaus; de bovenste draad bevindt zich minstens 1,85 m boven de grond.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Niet-mousserende witte wijnen

   65 hectoliter per hectare

2. Niet-mousserende rode wijn

   65 hectoliter per hectare

3. Mousserende witte wijnen en roséwijnen

   76 hectoliter per hectare

4. Met aanduiding "gamay"

   72 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

a) Alle stadia van de productie van wijnen die in aanmerking komen voor de gecontroleerde oorsprongsbenamingen “Anjou”, “Cabernet d’Anjou” en “Rosé d’Anjou” vinden plaats in het geografische gebied dat de volgende gemeenten (op basis van de officiële geografische code van 2021) omvat:

— departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (alleen het grondgebied van de deelgemeente Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde en de voormalige gemeente Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Bouillé-Saint-Paul, Cersay en Saint-Pierre-à-Champ);

— departement 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 (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire en Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Chanzeaux, La Jumellière en 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 (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies en Le Thoureil), Huillé-Lézigné (alleen het grondgebied van de deelgemeente Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (alleen het grondgebied van de voormalige gemeente Ingrandes), Jarzé Villages (alleen het grondgebied van de deelgemeente Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (alleen het grondgebied van de deelgemeenten La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine en Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (alleen het grondgebied van de deelgemeente Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d’Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré en La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeente 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;

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

De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het “Institut National de l’Origine et de la Qualité”.

b) Alle fasen van de productie van wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding “gamay”, vinden plaats in het geografische gebied dat zich uitstrekt over het grondgebied van de volgende gemeenten (op basis van de officiële geografische code van 2021):

— departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde en de voormalige gemeente Thouars), Val en Vignes (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Bouillé-Saint-Paul, Cersay en Saint-Pierre-à-Champ);

— departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire en Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Chanzeaux, La Jumellière en Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon en Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies en Le Thoureil), Huillé-Lézigné (alleen het grondgebied van de deelgemeente Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (alleen het grondgebied van de voormalige gemeente Ingrandes), Jarzé Villages

(alleen het grondgebied van de deelgemeente Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (alleen het grondgebied van de deelgemeenten La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine en Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (alleen het grondgebied van de deelgemeente Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré en La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeente 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.

De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het "Institut National de l'Origine et de la Qualité".

7. **Wijndruivenrassen**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Niet-mousserende wijnen*

Het geografische gebied strekt zich uit over twee grote geologische formaties, waar de wijngaarden voornamelijk gelegen zijn op de hellingen langs de rivieren en op een aantal plateaus: in het westen de precambrische en paleozoïsche sokkel van het Armoricaans Massief; in het oosten het mesozoïsche en cenozoïsche substraat van het Bekken van Parijs, dat boven op de sokkel werd afgezet. Die geologische bijzonderheid onderscheidt het westelijke deel van het geografische gebied, dat wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van schist en met name leisteen, plaatselijk ook wel "Anjou noir" genoemd, en het oostelijke deel van het geografische gebied, waar de tufkrijtsteen (Saumur) opvalt, plaatselijk ook wel "Anjou blanc" genoemd.

Het geografische gebied is van oudsher verbonden met de voormalige provincie Anjou, en bestrijkt (in 2021) hoofdzakelijk de zuidelijke helft van het departement Maine-et-Loire (68 gemeenten) en de noordelijke delen van de departementen Deux-Sèvres (11 gemeenten) en Vienne (9 gemeenten). In het noorden van Maine-et-Loire zijn er nog een aantal plekken die deel uitmaken van het geografische gebied, getuigend van een tijd waarin in het hele departement wijn werd verbouwd.

De bodems van de voor de druivenoogst afgebakende percelen zijn ontstaan uit verschillende geologische formaties. Die verschillen weliswaar sterk van elkaar, maar het gaat over het algemeen om arme gronden met matige waterreserves. Daarnaast vertonen de bodems ook een gunstig thermisch gedrag.

Het geografische gebied heeft een gematigd zeeklimaat, met relatief kleine temperatuurverschillen als gevolg van de relatieve nabijheid van de Atlantische Oceaan, de warmteregulerende rol die de Loire en haar zijrivieren spelen, en de aanplanting van de wijngaarden op de heuvels. Het gaat hier om de spreekwoordelijke "douceur angevine" ("milde klimaat van Anjou") die met name tot uiting komt tijdens de winter, de lange lente, en de herfst. De zomer kent daarentegen geregeld hoge temperaturen. De op het noordwesten/zuidoosten gerichte heuvels bieden bescherming tegen de wind uit het westen, die vaak vochtige lucht meebrengt. Er valt dan ook weinig neerslag in het geografische gebied, dat van het föhneffect profiteert doordat het dankzij het hogere reliëf van Choletais en Mauges wordt beschermd tegen de vochtige lucht die afkomstig is van de oceaan. De jaarneerslag bedraagt er ongeveer 585 mm, tegenover ongeveer 800 mm in Choletais.

Het bestaan van een wijngaard in Anjou wordt vanaf de eerste eeuw na Christus en tot op heden erkend. De wijnstok gedijt er goed, getuige enkele regels uit een gedicht van Apollonius (6e eeuw): "Niet ver van Bretagne ligt een stad op een rots, rijk aan de druiventrossen van Ceres en Bacchus, die haar naam Andégave (Angers) heeft ontleend aan een Griekse naam." Gedurende de hele middeleeuwen ontwikkelt de wijnbouw van Anjou zich en worden wijngaarden aangeplant onder auspiciën van de kloosters aan de oevers van de Loire en rondom Angers, maar het is vooral vanaf de 12e en 13e eeuw dat de plaatselijke wijnbouw faam verwerft. Dankzij de invloed van het koninkrijk van Hendrik II en Eleonora van Aquitanië komt de "wijn van Anjou" op de mooiste tafels te staan.

De productie maakt vanaf de 16e eeuw een sterke groei door dankzij de komst van Nederlandse wijnmakelaars die op zoek zijn naar wijnen voor hun land en hun koloniën. De Nederlanders slaan grote voorraden in en de handel kent in de 18e eeuw een zodanige bloei dat de rivier Layon, die het geografische gebied doorkruist, wordt gekanaliseerd om het vervoer te bevorderen. De goede reputatie van de "vins d'Anjou" leidt echter tot afgunst en er worden allerlei belastingen ingevoerd die de handel schaden. De verwoestingen die de Vendée-opstand met zich meebrengt, betekenen de doodsteek voor het wijnbouwgebied. In de loop van de 19e eeuw leeft de streek opnieuw op. In 1881 bestrijkt het wijnbouwgebied 45 000 hectare, waarvan in 1893, als gevolg van de phylloxeraplaag, slechts 10 000 hectare overblijft.

"L'Anjou" is voornamelijk vermaard vanwege zijn productie van witte wijnen van het druivenras chenin B. Niettemin neemt de aanplant van de cabernet franc N, en even later die van de cabernet-sauvignon N, een hoge vlucht na de phylloxeracrisis. De vinificatie is aan het begin van de 20e eeuw vooral gericht op de bereiding van "rouget", de lokale naam voor een lichte wijn die in cafés wordt geschonken, hetgeen de aanzet vormt tot de transformatie van de wijngaarden in Anjou. De tweede stap in deze transformatie berust op de ervaring die de producenten hebben opgedaan met het beheer van al deze druivensoorten.

8.2. *Niet-mousserende wijnen*

Dankzij observatie en analyse van welke rassen en welke locaties het best op elkaar zijn afgestemd, inschatting van het potentieel van de geoogste druiven en een goede beheersing van vinificatietechnieken, komt de productie van rode wijnen vanaf de jaren 60 tot ontwikkeling.

Niet-mousserende wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Anjou" bestaan in de varianten witte wijn, rode wijn en rosé.

Over het algemeen is de witte wijn droog, maar hij kan soms fermenteerbare suikers bevatten en als "demi-sec" (halfdroog), "moelleux" (halfzoet) of "doux" (zoet) worden aangemerkt. De aromatische expressie van de wijn is veelal intens, met bloemenaroma's (meidoorn, seringen, linde, kamille, …) en fruitigere toetsen (citrusvruchten, pruimen, peren, gedroogd fruit, …). Het zijn wijnen met een volle smaak, een stevige body en een frisse en verfijnde afdronk.

De rode wijnen hebben een mooie tanninestructuur. Hun aromatische expressie is tamelijk intens, met voornamelijk toetsen van rode vruchten. De wijnen hebben een zekere structuur, maar toch moet de lichtheid dominant blijven. Het zijn aangename wijnen die het best binnen drie jaar na de oogst worden gedronken.

De rode wijnen met de aanduiding "gamay" zijn fris, levendig en licht. Ze ontwikkelen karakteristieke aroma's, veelal van fruit. Over het algemeen worden ze het best jong gedronken.

De combinatie van de noordelijke ligging, een bijzonder landschap, een mild klimaat en een authentieke aard- en bodemgesteldheid verlenen de wijnen een eigen smaakkarakter dat in de frisheid ervan tot uiting komt.

De diversiteit van de wijnbouwlocaties, met gevarieerde aard- en bodemgesteldheden, heeft ervoor gezorgd dat de producenten voor elk van de belangrijke plaatselijke druivenrassen de optimale omstandigheden konden vinden. Door observatie en analyse van het gedrag van hun wijnstokken kunnen de wijnbouwers een geschikte locatie voor de wijngaard bepalen. Terwijl het geheel aan omstandigheden in Anjou de voornaamste kenmerken van het druivenras chenin B tot uiting doet komen in witte droge wijnen, stellen de zonovergoten, zuidelijk gerichte hellingen het in staat de complexiteit van oudere wijnen te evenaren. Als de klimaatomstandigheden in het naseizoen bovendien gunstig zijn, kunnen met het ras halfzoete ("moelleux") of zoete ("doux") wijnen worden gemaakt.

Op dezelfde manier nemen de variëteiten grolleau N, grolleau gris G of pineau d'Aunis N de zanderige en grindhoudende heuvels en terrassen in ten behoeve van de productie van fruitige rosés, terwijl de variëteiten cabernet franc N en cabernet sauvignon N goed gedijen op locaties met ondiepe bodems of bruine gronden en met een regelmatige watertoevoer met het oog op de productie van volle rosés met een lange afdronk, of voor de productie van rode wijnen met een zekere robuustheid, die gedurende een korte tijd worden opgevoed, zoals bepaald in het productdossier.

Tot slot gaat voor de aanplant van het druivenras gamay N de voorkeur uit naar percelen met bodems die zijn gevormd op de precambrische rotsen te midden van de streek “Anjou noir”, en niet naar locaties in “Anjou blanc”, zoals blijkt uit de geografische eenheid die in het productdossier nader wordt afgebakend voor rode wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding “gamay”.

De knowhow van de producenten, die het resultaat is van de ervaring van verschillende generaties, komt eveneens tot uitdrukking in de keuze van technische procedés voor de wijnbereiding en de assemblage van de druivenrassen, in het licht van de productiedoelstellingen en het wijnjaar. De gediversifieerde productie vormt een troef voor de ontsluiting van verschillende markten. De wijnen worden niet alleen in Frankrijk gedronken, met name door de inwoners van de stad Angers en haar omgeving, in Bretagne en Normandië, maar ook in het buitenland. Zo dragen de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenamingen “Anjou”, “Cabernet d’Anjou” en “Rosé d’Anjou” aanzienlijk bij aan de positie van “Val de Loire” als zevende grootste exportregio van Frankrijk.

8.3. *Mousserende wijn*

Voor de productie van mousserende wijnen wordt gebruikgemaakt van de ervaring met de historische productie van niet-mousserende witte wijnen. In de 15e eeuw merken de producenten dat wijn die in de winter wordt gebotteld, na een tweede, door de eerste hoge temperaturen veroorzaakte gisting begint te parelen zonder zijn aromatische finesse te verliezen. Door de beheersing van de tweede gisting op fles, hetzij veroorzaakt door de fermenteerbare suikers van de gedeeltelijk gegiste most, hetzij door toevoeging van een liqueur de tirage, komt aan het begin van de 19e eeuw de productie van mousserende wijnen tot ontwikkeling. Gunstig daarvoor is de aanwezigheid van in tufkrijtsteen uitgegraven wijnkelders, waar de wijnen bij een constante lage temperatuur kunnen worden bewaard en opgevoed.

De mousserende wijnen worden gekenmerkt door hun finesse, niet alleen qua koolzuurontwikkeling, maar ook qua aromatische expressie en smaakstructuur.

De productie van mousserende wijnen past in dezelfde context. De producenten constateerden dat verpakte en in kelders bewaarde wijnen aan het einde van de winter opnieuw konden vergisten. Empirisch inzicht in die “tweede spontane gisting” leidde in de eerste plaats tot de productie van “parelwijn”, met name van het druivenras chenin B. Dit laatrijpend druivenras beschikt over bepaalde kenmerken, frisheid en subtiele aroma’s die het bijzonder geschikt maken voor de bereiding van mousserende wijnen. Die geschiktheid wordt sinds het begin van de 19e eeuw benut, met name onder invloed van Jean-Baptiste Ackerman en zijn bekwaamheid in wijnbereiding aan de hand van een “tweede gisting op fles”.

Er gaat bijzondere aandacht uit naar het oogstproces. Bij de oogst verzekert men een optimale rijpheid en een goed evenwicht tussen suikers en zuren, wat belangrijk is voor de frisheid, een degelijke koolzuurontwikkeling en een goed bewaarpotentieel. Bovendien komen de ondergrondse kelders, in het bijzonder in “Anjou blanc”, goed van pas bij de bereiding van deze wijnen, omdat voor hun opslag en verwerking grote ruimten en optimale omstandigheden qua licht, luchtvochtigheid en temperatuur vereist zijn. Deze nauwgezetheid en dit technisch procedé worden toegepast op blauwe druivensoorten, voor een kleinschaligere productie van mousserende roséwijnen.

Dankzij de ervaring die sinds meer dan een eeuw is opgedaan, beschikken de bereiders van mousserende wijn vandaag de dag over een perfect beheerste knowhow van de samenstelling van hun cuvees. De opvoeding op de wijnmoer gedurende ten minste negen maanden draagt bij aan de complexiteit van de wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie en bereiding van wijnen die in aanmerking komen voor de gecontroleerde oorsprongsbenamingen “Cabernet d’Anjou” en “Rosé d’Anjou”, de vinificatie, bereiding en opvoeding van de niet-mousserende wijnen die in aanmerking komen voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Anjou” en de vinificatie, bereiding, opvoeding en verpakking van de mousserende wijnen die in aanmerking komen voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Anjou” bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, strekt zich uit over het grondgebied van de volgende gemeenten (op basis van de officiële geografische code van 2021):

— departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (alleen het grondgebied van de voormalige gemeente Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (alleen het grondgebied van de deelgemeente Anetz), Vallet;

— departement Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeente Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Gebied in de onmiddellijke nabijheid — aanduiding gamay

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie en de bereiding van de wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding "gamay" bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, strekt zich uit over het grondgebied van de volgende gemeenten (op basis van de officiële geografische code van 2021):

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

— departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (alleen het grondgebied van de voormalige gemeente Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (alleen het grondgebied van de deelgemeente Anetz), Vallet;

— departement Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeente Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeente 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;

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

Verpakking

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De tweede gisting van de mousserende wijnen vindt uitsluitend plaats in glazen flessen.

De bewaartijd in flessen op de wijnmoer mag niet korter zijn dan negen maanden.

De mousserende wijnen worden bereid en verkocht in de flessen waarin de tweede gisting heeft plaatsgehad, met uitzondering van wijnen die worden verkocht in flessen met een inhoud van maximaal 37,5 centiliter of meer dan 150 centiliter.

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De facultatieve vermeldingen waarvan het gebruik krachtens communautaire bepalingen door de lidstaten mag worden geregeld, worden op de etiketten aangebracht in lettertekens die niet hoger, niet breder en niet dikker zijn dan het dubbele van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

De gecontroleerde oorsprongsbenaming kan worden aangevuld met de geografische benaming "Val de Loire" volgens de regels die in het productdossier zijn vastgelegd.

De lettertekens van de geografische benaming "Val de Loire" mogen niet groter of breder zijn dan twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Met aanduiding "gamay"

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming wordt gevolgd door de aanduiding "gamay" voor wijnen die voldoen aan de in het productdossier voor de aanduiding "gamay" vastgestelde bijzondere voorwaarden.

De aanduiding "gamay" moet op de etiketten worden aangebracht na de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming in lettertekens van dezelfde kleur die niet groter of breder zijn dan twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

De aanduiding "gamay" kan worden aangevuld met de vermelding "primeur" of "nouveau" bij wijnen die voldoen aan de specifieke voorwaarden voor die vermeldingen in het productdossier.

Op de wijnen met de vermelding "primeur" of "nouveau" moet het jaartal worden vermeld.

Niet-mousserende witte wijnen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op de handelsdocumenten, de vervoersbewijzen en de etikettering van de niet-mousserende witte wijnen moet de vermelding "demi-sec" (halfdroog), "moelleux" (halfzoet) of "doux" (zoet) worden aangebracht, naargelang het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) in de wijn, zoals gedefinieerd in de Europese regelgeving. Op het etiket worden deze vermeldingen in hetzelfde gezichtsveld aangebracht als de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Kleinere geografische eenheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster en die naam vermeld staat op de oogstaangifte. De lettertekens van de betrokken plaatsnaam mogen niet groter of breder zijn dan de helft van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Link naar het productdossier

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