C/2023/798

9.11.2023

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/2023/798)

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

«Saumur»

PDO-FR-A0260-AM02

Date de communication: 5.9.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Aire geographique**

Les communes de l'aire géographique sont mises à jour avec le code officiel géographique.

Cela n'a pas d'impact sur le périmètre de la zone géographique délimitée.

Le document unique est modifié au point 6.

2. **Aire parcellaire delimitee**

Les dates d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production sont complétées. 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.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

3. **Aire de proximite immediate**

Les dates d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production sont complétées. 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.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

4. **Ecartement entre les pieds**

L'écartement minimal entre les pieds passe de 1 m à 0,90 m.

Cette modification a pour but de permettre une augmentation de la densité de plantation des vignes sans modifier l'écartement entre les rangs.

Il est également ajouté une disposition particulière pour les vignes situées sur des pentes supérieures à 10 %, qui sont autorisées à avoir un écartement minimal entre les pieds à 0,80 m. Cet ajout a pour objectif de prendre en considération le cas particulier des vignes plantés sur des pentes marquées, ce qui occasionne des aménagements particuliers lors de la plantation (plantation parallèle à la pente plutôt que perpendiculaire à celle-ci).

Le document unique est modifié au point 5.

5. **Taille**

Les règles de tailles sont harmonisées pour toutes les appellations de la zone Anjou Saumur dans le Val de Loire.

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

Cette harmonisation vise à une meilleure connaissance par les opérateurs et à une amélioration des contrôles. Cette modification introduit également une capacité d'adaptation pour les viticulteurs par rapport aux épisodes de gels qui sont de plus en plus tardifs.

Le document unique est modifié au point 5.

6. **Pratiques œnologiques et traitements physiques**

L'interdiction d'utilisation des charbons à usages œnologiques est supprimée pour les vins rosés mousseux.

L'interdiction d'utilisation de morceaux de bois est supprimée, pendant la vinification, pour les vins blancs et rosés mousseux.

Cette modification permettra, en cas de besoin, de traiter certaines contaminations et d'améliorer la structure des vins de base destinés à une seconde fermentation en bouteille.

Le document unique modifié au point 5.

7. **Mesures transitoires**

Les mesures transitoires arrivées à échéance sont supprimées.

Une mesure transitoire est ajoutée suite à la nouvelle délimitation parcellaire dans certaines communes.

Ces modifications n'entrainent pas de modification du document unique.

8. **Etiquetage**

Les règles sur l'étiquetage sont précisées et harmonisées pour l'ensemble des appellations de la zone Anjou Saumur dans le Val de Loire. Cette modification est purement rédactionnelle.

Le document unique est modifié au point 9.

9. **Reference a la structure de controle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle est revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Cette modification n'entraine pas de modification du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Saumur

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin tranquille blanc*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins tranquilles blancs sont secs, d'une robe souvent jaune clair avec des reflets tirant sur le vert. Ils évoquent la délicatesse. Leurs parfums de fruits et de fleurs blanches sont souvent flatteurs. Leur bouche offre une sensation de fraîcheur agréable. Cette fraicheur vient d'une certaine acidité qui va révélé une vivacité qui donne du volume en bouche. Les vins blancs ont des arômes fruités variés en bouche. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) des vins après fermentation est - inférieure ou égale à 3 grammes par litre - inférieure ou égale à 6 g/l si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre 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 europénne.

Les vins blancs font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Les autres critères analytiques suivent la réglementation en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	12,5
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)	

2. *Vin tranquille rosé*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins tranquilles rosés présentent une robe de teinte rose pâle. Leurs arômes sont subtils et évoquent souvent les fruits rouges. La bouche, fraîche, exhale longuement le fruité. Ce sont des vins légers et harmonieux. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %. La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) des vins après fermentation est : - inférieure ou égale à 3 grammes par litre, - inférieure ou égale à 6 si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre 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 européenne, 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 autres critères suivent la réglementation en vigueur

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

3. *Vin tranquille rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges présentent fréquemment une robe rubis agrémentée parfois de reflets grenat. Leur nez, frais et intense, peut dégager des arômes fruités (fraise, framboise, cerise,…) enveloppés de notes épicées, animales ou légèrement fumées. En bouche, les vins dégagent très souvent des notes fruitées prononcées et les tanins sont généralement soyeux et souples. Agréables dans leur jeunesse, ils peuvent vieillir quelques années pour gagner en complexité. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. Les vins 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 gramme par litre. La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) des vins après fermentation est inférieure ou égale à 3 grammes par litre. 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 européenne. Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte. Les autres critères suivent la réglementation en vigueur

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)	

4. *Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » sont des vins rouges, issus majoritairement du cépage cabernet franc N, qui présentent une robe généralement bien soutenue et offrent une plus grande complexité aromatique. Les notes fruitées évoquent les fruits rouges très mûrs, voire les fruits noirs. En bouche ces vins de garde sont très structurés. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %. La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. Les vins 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 gramme par litre. La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) des vins après fermentation est inférieure ou égale à 3 grammes par litre. Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation européenne. Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année suivant celle de la récolte. Les autres critères suivent la réglementation en vigueur

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. *Vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins mousseux de qualité sont blancs ou rosés. Leurs bulles fines et abondantes forment de longs chapelets. Leurs arômes évoquent fréquemment et subtilement les fruits, les fleurs blanches et la pâtisserie. Une même élégance règne en bouche où se retrouve une sensation de fraîcheur très agréable. La caractérisation de la couleur pour les vins mousseux de qualité n'est pas pertinente pour cette appellation. Les règles de production pour les vins mousseux de qualité blancs ou rosés sont identiques et conduisent à des expressions très proches. Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux de qualité présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %. Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux de qualité n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 % et une teneur en sucres fermentescibles après fermentation inférieure ou égale à 24 g/l. Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux de qualité ayant fait l'objet d'un enrichissement présentent une teneur en sucres fermentescibles après fermentation inférieure ou égale à 5 g/l. Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux de qualité ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 11,6 %. Les vins mousseux de qualité ne dépassent pas, après enrichissement du moût, après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les autres critères suivent la réglementation en vigueur.

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. Elles 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 vignes 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 cahier des charges. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Pratique culturale

Pour bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0.90 mètre. 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.

2. *Règles de taille et de palissage de la vigne*

Pratique culturale

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, selon des règles détaillées dans le cahier des charges qui précisent, pour chaque cépage et pour chaque type de vin, le nombre maximum d'yeux francs par pied.

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.

3. *Irrigation*

Pratique culturale

L'irrigation est interdite.

4. *Pratiques oenologiques*

Pratique œnologique spécifique

Pour l'élaboration des vins rosés tranquilles, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

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 %.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », toute opération d'enrichissement est interdite.

L'utilisation des morceaux de bois est interdite pour :

— Les vins tranquilles blancs et rosés;

— Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ;

— Les vins tranquilles rouges et les vins mousseux blancs et rosés, sauf pendant la vinification.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux de qualité 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.

5.2. ***Rendements maximaux***

1. *vin tranquille blanc*

65 hectolitre par hectare

2. *vin tranquille rosé*

69 hectolitre par hectare

3. *vin tranquille rouge*

69 hectolitre par hectare

4. *vin mousseux de qualité*

76 hectolitre par hectare

5. *Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »*

56 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Toutes les étapes de la production ont lieu dans les aires géographiques dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

Vins tranquilles blancs et rosés

Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay

Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné et Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, 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

Vins tranquilles rouges

Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay

Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux (pour le seul territoire de la commune déléguée de Brézé), Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné et Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay

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

Vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »

Département de Maine-et-Loire : Brossay, Doué-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Meigné et Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Le Puy-Notre-Dame, Les Ulmes, Vaudelnay

Département de la Vienne : Berrie, Pouançay, Saint Léger-de-Montbrillais, Saix

Vins mousseux blancs et rosés

Département des Deux-Sèvres : Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pour le seul territoire de la commune déléguée de Mauzé-Thouarsais), 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 : Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Brissac Loire Aubance (pour le seul territoire de la commune déléguée de Chemellier), Brossay, Cernusson, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, 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), Lys-Haut-Layon, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Passavant-sur-Layon, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saumur, Souzay-Champigny, Terranjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Martigné-Briand), Tuffalun (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Ambillou-Château), 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

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

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique est située à l'extrême sud-ouest du Bassin parisien, lorsque le substratum mésozoïque et cénozoïque vient recouvrir le socle précambrien et paléozoïque rattaché au Massif armoricain. Cette particularité géologique différencie la zone géographique, marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « Anjou blanc », de la région située à l'ouest (Angers), marquée par la présence de schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « Anjou noir ».

La zone géographique est limitée au nord par la Loire, et est traversée, du sud au nord, par la Vallée du Thouet et de son affluent la Dive. Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage en une succession de coteaux aux expositions diverses dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres.

Le paysage est façonné par la culture de la vigne, qui a colonisé les expositions favorables tout en préservant, au sommet des buttes, des formations forestières où le chêne et le châtaignier dominent. Au cœur des parcelles de vigne, surgit une cheminée d'aération pour les immenses cavités qui ont servi à extraire les pierres pour bâtir les maisons, ont été exploitées en champignonnières et sont maintenant utilisées comme chais d'élevage et de conservation des vins.

Le climat de la région saumuroise est océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest de la zone géographique, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de fœhn. La pluviométrie annuelle oscille entre 550 millimètres et 600 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin, jusqu'à la période des vendanges. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C). La Loire et ses affluents tiennent également une place prépondérante en jouant un rôle de régulateur thermique.

Sous le climat du Saumurois, les formations géo-pédologiques du Turonien moyen et supérieur, du Jurassique, du Sénonien et de l'Eocène, ont permis l'implantation des cépages chenin B et cabernet franc N, cépages essentiels des vins blancs, rosés et rouges de la région de Saumur. Situées à plus de 40 mètres d'altitude, ces formations permettent une alimentation hydrique et une vigueur modérées de la vigne, autant d'éléments assurant une maturité parfaite des raisins qui permet l'obtention de vins rouges et blancs aux arômes fruités variés.

L'encépagement, essentiellement en chenin B et cabernet franc N, associé à ces conditions favorables du milieu physique, ont favorisé le développement d'usages de production particuliers. La production de ces vins est privilégiée sur des sols superficiels se réchauffant plus vite, assurant ainsi une maturité phénolique excellente des raisins pour obtenir des vins aromatiques. Les producteurs ont développé, au fil des générations, un savoir-faire se traduisant notamment par la maîtrise des rendements, une taille adaptée, une récolte à maturité optimale.

Une attention particulière est portée à la vinification et à l'élevage des vins qui se déroulent en douceur dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température constantes, telles qu'il est possible de les observer dans les caves souterraines creusées dans la craie tuffeau, et permettant de révéler toutes les qualités organoleptiques des vins blancs et rouges, notamment en préservant leur complexité aromatique et en favorisant, pour les vins rouges, une expression tannique souple et soyeuse.

La dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » a été reconnue en 2007, avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses (taille plus courte et dédoublement obligatoire). Ces parcelles sont toutes situées sur des coteaux et présentent des sols argilo-calcaires, assurant ainsi, dans les raisins, une concentration en anthocyanes et en précurseurs d'arômes optimale qui confère aux vins qui en sont issus une robe soutenue et permet le développement d'arômes de fruits mûrs voire de fruits noirs.

La richesse naturelle en sucre des raisins destinés à la vinification de ladite dénomination géographique complémentaire rend inutile toute opération d'enrichissement. Une période d'élevage, au moins jusqu'au 1er juin de l'année suivant celle de la récolte, et traduite dans le cahier des charges, est néanmoins nécessaire pour arrondir les tanins de ces vins dits de « tuffe ».

Les parcelles destinées à la production des vins rosés sont situées sur des sols argilo-calcaires ou des argiles à silex se réchauffant lentement car plus profonds que ceux destinés à la production des vins tranquilles rouges et engendrent ainsi une accumulation moindre des sucres dans le raisin, ce qui contribue à la fraîcheur et à la légèreté du vin.

8.1. ***Vins mousseux de qualité***

La production de vins mousseux de qualité s'inscrit dans le même contexte que celui des vins tranquilles rosés, privilégiant souvent les sols argilo-calcaires ou des argiles à silex présentant plus de profondeur. 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, implanté dans les conditions environnementales du Saumurois, développe des aptitudes avérées pour la production de vins mousseux frais à fines bulles aux arômes de fruits, de fleurs et de pâtisserie. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIXème siècle, avec la maîtrise de l'élaboration par « seconde fermentation en bouteille » pour la production de vins mousseux de qualité.

Une attention particulière est apportée à la vendange afin d'assurer 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 de qualité rosés.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux de qualité possèdent 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)**

Aire de proximité immédiate (1)

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 tranquilles rosés, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles blancs et rouges susceptibles ou non de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

Vins tranquilles blancs et rosés

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-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 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 : Allonnes, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, 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, Montfort et Saint-Georges-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 Marillais, 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, Saint-Laurent-des-Autels, La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Verrie, Verrières-en-Anjou

Aire de proximité immédiate (2)

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 tranquilles rosés, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles blancs et rouges susceptibles ou non de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux de qualité, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

Vins tranquilles rouges

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-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 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

Aire de proximité immédiate (3)

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Département de Maine-et-Loire : Allonnes, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux (pour le seul territoire des communes déléguées de Chacé et Saint-Cyr-en-Bourg), Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, 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, Montfort, Saint-Georges-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 Marillais, 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, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Verrie, Verrières-en-Anjou

Aire de proximité immédiate (4)

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »

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 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 : Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux (pour le seul territoire des communes déléguées de Chacé et Saint-Cyr-en-Bourg), Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoires des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Brigné, Concourson-sur-Layon, Forges, Montfort et Saint-Georges-sur-Layon), Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes-sur-Loire, Gennes-Val-de-Loire (pour le seul territoires 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 Marillais, 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, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, 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-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Verrie, Verrières-en-Anjou

Département de la Vienne : Curçay-sur-Dive, Glénouze, Ranton, Ternay

Aire de proximité immédiate (5)

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Vins mousseux de qualité blancs et rosés

Département des Deux-Sèvres : Louzy, Plaine-et-Vallées (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Thouars (pour le seul territoire de la commune déléguée de Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars)

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 : Allonnes, Angers, 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, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital et Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Les

Garennes-sur-Loire, 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, Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, 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), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne), La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chavagnes et Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (pour le seul territoire des communes déléguées de Louerre et Noyant-la-Plaine), Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Verrières-en-Anjou

Conditionnement des vins mousseux de qualité

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins mousseux de qualité sont élaborés par seconde fermentation en bouteilles. La durée de conservation en bouteilles sur lie n'est pas inférieure à 9 mois, à compter de la date du tirage.

Les vins mousseux de qualité sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle 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 » pour les vins répondant aux conditions de productions fixées pour cette dénomination géographique 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.

Dénomination géographique complémentaire

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 « Saumur » peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » pour les vins répondant aux conditions de productions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le cahier des charges.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime. L'indication d'un millésime est réservée au vin issu à 100 % de la récolte de l'année mentionnée.

Mention «primeur» ou «nouveau»

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 peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins tranquilles rosés répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le cahier des charges.

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

Unité géographique plus petite

Cadre juridique:

Législation de l'UE

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 ;

— 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.

Les raisins doivent être issus à 100 % de l'unité géographique précisée.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f4c206bf-a7d3-491f-a16b-36208e5ff72e