Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/2581

8.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2581)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Coteaux de l'Aubance»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0149-AM05 — 9.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Coteaux de l'Aubance»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

France

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

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Coteaux de l'Aubance» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

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

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

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

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

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

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

Titre

Etiquetage

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation Coteaux de l'Aubance a ainsi décidé de désigner les vins à travers une unité géographique plus large, en adoptant la mention «Vin de Loire» au lieu de «Val de Loire».

Cette évolution fait suite aux orientations prises par les producteurs des vins de la Loire en matière de communication.

L'objectif est de rendre cette identité plus lisible et mieux alignée avec la réalité des vins produits par les opérateurs du bassin.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Coteaux de l'Aubance»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0149-AM05 — 9.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Coteaux de l'Aubance»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

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

France

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

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins sont des vins blancs tranquilles présentant des sucres fermentescibles.

Arôme/Nez

Ce sont des vins tout en harmonie. Harmonie au plan olfactif avec, bien souvent, des arômes de fruits blancs et d'agrumes, mêlés à des odeurs florales qui se confondent avec des arômes de surmaturité tels les fruits secs ou confits.

Goût/Bouche

On retrouve aussi cette harmonie en bouche entre la richesse en sucre, l'acidité, et la structure.

Leur vieillissement, qui peut se prolonger sur plusieurs décennies, en exalte la finesse et la complexité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	25
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Ils présentent: Un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %. Pour bénéficier de la mention «sélection de grains nobles», un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 19 %. Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), après fermentation, supérieure ou égale à 34 g/l. Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

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

Pratique vitivinicole

Densité

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre. Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée. Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Pratique vitivinicole

Taille et palissage de la vigne

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

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

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

L'irrigation est interdite

Pratique vitivinicole

Récolte

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vins sont issus de raisins récoltés à surmaturité. Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «sélection de grains nobles» présentent de surcroît une concentration sur souche par l'action de la pourriture noble. Les raisins sont récoltés manuellement par tries successives.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	40
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

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

— Chenin B

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

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2023: Brissac Loire Aubance *(pour le seul territoire des communes déléguées de Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien)*, Denée, Les Garennes sur Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance.

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

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

1. Informations sur la zone géographique

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est caractérisée par un paysage constitué de nombreux petits coteaux peu abrupts d'exposition variée, dont les altitudes varient entre 50 mètres et 90 mètres au sud-ouest de la ville d'Angers. En 2021, elle s'étend sur le territoire de 7 communes et est limitée, à l'ouest, par l'embouchure de la rivière Aubance dans la Loire, à l'est, par un plateau du Crétacé en lisière du Bassin parisien, au nord, au cours de la Loire et, sur la frange sud, par les forêts de Brissac et de Beaulieu. L'Aubance est un petit affluent de la Loire, emblématique de cette zone géographique, et qui coule vers le nord, depuis sa source jusqu'à la commune de Brissac-Quincé, commune célèbre par son Château du XVIème siècle. Il s'oriente alors vers le nord-ouest jusqu'à la commune de Mûrs-Erigné, puis son cours devient parallèle à celui de la Loire au sud-ouest de la ville d'Angers. Les sols, développés sur le substrat schisteux ou schisto-gréseux du Massif armoricain qui constitue un plateau s'inclinant en pente douce vers la Loire, sont le plus souvent peu profonds, avec un bon comportement thermique, et caractérisés par de faibles réserves en eau. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolites) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux. Les communes situées au nord de la zone géographique ont la particularité de reposer sur des formations de schistes ardoisiers. Ceux-ci ont été exploités pendant plusieurs siècles pour construire les murs des maisons, édifier les toitures, réaliser les sols et même confectionner des éléments de mobilier tels que des éviers, des tables ou des escaliers affirmant ainsi la singularité de ce territoire. Ces éléments sont très présents dans le paysage et participent à l'identité du vignoble. La zone géographique est une enclave 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. Les valeurs relevées à Brissac-Quincé sont les plus basses des stations météo du département de Maine-et-Loire. On constate également une différence de pluviosité durant le cycle végétatif d'environ 100 millimètres par rapport au reste du département. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12 °C) et supérieures de 1 °C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire. Le mésoclimat particulier de ce secteur est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents les chênes verts et les pins parasols.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Quelques propriétés emblématiques du vignoble des «Coteaux de l'Aubance» ont une origine très ancienne qui remonte à la fin du XVIème siècle. L'identité propre du vignoble apparaît à la fin du XIXème siècle, juste après la crise phylloxérique qui détruit plus des trois quarts du vignoble angevin. Les vignerons voisins de la région du Layon cherchent des parcelles indemnes à l'écart de leur vignoble et plantent le cépage traditionnel chenin B. En 1922, le nom de «Coteaux de l'Aubance» est mentionné pour la première fois sur une déclaration de récolte et, en 1925, est fondé le «Syndicat des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance». Les statuts de ce syndicat précisent que le but est de: «faire connaître par le monde entier les vins réputés de son terroir et cependant ignorés au loin». La proximité de la ville d'Angers joue un rôle important dans le développement du vignoble, la région de l'Aubance devenant la source d'approvisionnement de tous les détaillants de boisson des communes environnantes, notamment les communes de Mûrs-Erigné et Saint-Mélaine-sur-Aubance. Si, historiquement, les raisins récoltés à maturité sont vinifiés en vins secs ou demi-secs, les pratiques voisines de la région du Layon, visant à récolter à surmaturité et par tries successives une vendange concentrée pour obtenir un vin moelleux, sont rapidement adoptées. L'appellation d'origine contrôlée «Coteaux de l'Aubance» est ainsi reconnue par décret du 18 février 1950, pour un vin blanc issu de raisins récoltés à surmaturité par tries successives. Le vignoble couvre, en 2009, 200 hectares.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins sont des vins blancs tranquilles présentant des sucres fermentescibles. Ce sont des vins tout en harmonie. Harmonie au plan olfactif avec, bien souvent, des arômes de fruits blancs et d'agrumes, mêlés à des odeurs florales qui se confondent avec des arômes de surmaturité tels les fruits secs ou confits. On retrouve aussi cette harmonie en bouche entre la richesse en sucre, l'acidité, et la structure. Leur vieillissement, qui peut se prolonger sur plusieurs décennies, en exalte la finesse et la complexité.

3. Interactions causales

La conjonction entre l'implantation du vignoble sur des parcelles faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques et présentant des sols peu profonds et caillouteux, une topographie de collines aux pentes très douces et la proximité de la Loire et de l'Aubance qui maintiennent une humidité de l'air favorable à l'installation de la «pourriture noble», confère à la zone géographique des conditions favorables à la récolte de raisins après surmaturité par concentration naturelle sur pied avec présence ou non de «pourriture noble». Ces facteurs expliquent les caractéristiques d'un produit pour lequel les hommes ont su adapter leurs techniques. La récolte par tries successives manuelles d'une vendange surmûrie démontre ce souci de qualité.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: mention traditionnelle «Sélection de grains nobles»

Cadre juridique

Législation de l'UE

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'AOC «Coteaux de l'Aubance» peut être complétée de la mention traditionnelle «sélection de grains nobles» selon les dispositions fixées dans le cahier des charges. Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: indications facultatives

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: dénomination géographique «Vin de Loire»

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Vin de Loire» selon les règles fixées dans le cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique. Les dimensions des caractères de la dénomination géographique «Vin de Loire» ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: précision d'une unité géographique plus petite

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

API

Cadre juridique

Législation de l'UE

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2021: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brissac Loire Aubance (pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne et Saulgé-l'Hôpital), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux et Valanjou), Doué-en-Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Brigné), 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 (pour le seul territoire de la commune déléguée de Tigné), Parnay, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Savennières, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon.

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

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-852ea5c9-1fb2-4f58-9c32-e5171af70cdb