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

(2023/C 34/10)

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

«Rosé d'Anjou»

PDO-FR-A1007-AM02

Date de communication: 11.11.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Code officiel géographique**

Les communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate ont été 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 aux points 6 et 9.

2. **Aire parcellaire délimitée**

Il a été ajouté 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. 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. **Ecartement entre les pieds**

L'écartement minimal entre les pieds sur un même rang 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 de 0,80 m.

Cet ajout a pour objectif de prendre en considération le cas particulier des vignes plantées 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.

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

4. **Taille**

Les règles de taille ont été harmonisées au niveau des appellations de la zone Anjou Saumur dans le Val de Loire.

Cette harmonisation vise à une meilleure connaissance par les opérateurs et à une simplification du contrôle. Cette modification introduit 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.

5. **Lien**

Le lien est modifié en faisant référence à l'année 2021 à la place de l'année 2018 et en ajustant le nombre de communes suite à des fusions de communes

Le document unique est modifié au point 8.

6. **Mesures transitoires**

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été supprimées.

Une mesure transitoire a été ajouté suite à la nouvelle délimitation parcellaire dans certaines communes.

Le document unique n'est pas modifié

7. **Etiquetage**

Les règles sur l'étiquetage ont été précisées et harmonisées au niveau 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

8. **Référence à la structure de contrôle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été 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.

9. **Modifications rédactionnelles**

Un certain nombre d'ajustements rédactionnels ont été apportés au cahier des charges.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Rosé d'Anjou

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles rosés dont les caractéristiques analytiques sont les suivantes :

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,50 %.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) des vins après fermentation est supérieure ou égale à 7 grammes par litre.

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

Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire, mais tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

Les vins présentent des sucres fermentescibles et une sucrosité plus ou moins importante. Leur expression aromatique est intense, révélant en chacun les spécificités de leurs propres cépages. Néanmoins le fruit reste incontournable (pêche, fraise, agrumes, …). En bouche, ils présentent un savant équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. Leur persistance aromatique est intense.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. *Densité de plantation - Ecartement*

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre. Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée.

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

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

Pratique culturale

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.

Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

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. *Pratique œnologique spécifique*

L'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

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

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*

75 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

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

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

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

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

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

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

8. **Description du ou des liens**

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) *- Description des facteurs naturels contribuant au lien*

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

Associée historiquement à l'ancienne province de l'Anjou, la zone géographique s'étend essentiellement, en 2021, sur la moitié méridionale du département de Maine-et-Loire (68 communes), ainsi que sur les franges nord des départements des Deux-Sèvres (11 communes) et de la Vienne (9 communes).

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

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

b) *- Description des facteurs humains contribuant au lien*

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

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

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B. Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N, puis un peu plus tard en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique. La vinification est principalement orientée, au début du XXème siècle, vers l'élaboration de « rouget », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés, et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin. Associés aux cépages grolleau N et grolleau gris G, qui donnent des vins « clairets » et peu colorés, accessoirement aux cépages gamay N et pineau d'Aunis N, ils participent au développement d'une production importante de vins rosés emblématiques, connus et reconnus sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou ». La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rosés présentent des sucres fermentescibles et une sucrosité plus ou moins importante. Leur expression aromatique est intense, révélant en chacun les spécificités de leurs propres cépages. Néanmoins le fruit reste incontournable (pêche, fraise, agrumes, …). En bouche, ils présentent un savant équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. Leur persistance aromatique est intense.

3°- *Interactions causales*

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

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver, pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent alors de définir une implantation juste du vignoble.

Alors que les cépages grolleau N, grolleau gris G ou pineau d'Aunis N colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins rosés fruités, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N apprécient les situations présentant des sols peu profonds ou des sols bruns et à l'alimentation hydrique régulée pour la production de vins rosés ronds et à bonne persistance aromatique.

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

API

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

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

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

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

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

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau», selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

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

Le terme « cabernet », ou l'indication du cépage cabernet-sauvignon N ou cabernet franc N est interdite dans la présentation et la désignation des vins.

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

L'étiquetage des vins 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'AOC.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8