C/2026/1980

7.4.2026

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/2026/1980)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Gros Plant du Pays nantais»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0275-AM03 — 8.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Gros Plant du Pays nantais»

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

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 «Gros Plant du Pays nantais» 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.

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

[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).

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

Titre

Etiquetage

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation 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

Titre

Ajout de dispositions agro-environnementales

Description

Deux dispositions agro-environnementales ont été ajoutées au cahier des charges de l'appellation à savoir la maitrise de la végétation entre les rangs et un dispositif relatif à la modification de la morphologie du sous-sol. L'objectif est de renforcer la durabilité de l'appellation face au changement climatique et aux fortes attentes sociétales.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Début des vendanges

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation souhaite supprimer le ban des vendanges pour simplifier la gestion administrative, tout en maintenant un contrôle de la maturité des raisins.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Hauteur de palissage

Description

La mesure qui fixe une hauteur minimale ou maximale des fils selon les méthodes de palissage est supprimée. Dans le cadre du réchauffement climatique, cette disposition ne présente plus d'intérêt pour l'appellation, et la hauteur de feuillage, facteur du rapport fruit/feuille est suffisante.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Conditionnement des vins «sur lie»

Description

Concernant la date butoir de conditionnement des vins «sur lie», l'objectif est d'apporter davantage de souplesse et d'adapter la mesure aux usages réels des opérateurs. Par conséquent, la date limite de conditionnement est décalée au 30 juin de l'année N+2.

Aujourd'hui, de plus en plus de vignerons de l'appellation exercent également une activité de négoce et ont fait évoluer leur organisation, notamment en mutualisant leurs outils d'embouteillage entre plusieurs exploitations. Par ailleurs, les aléas climatiques rendent les volumes disponibles en «tiré-bouché» à la propriété souvent insuffisants pour répondre aux exigences de la grande distribution en matière de volumes. Il devient donc nécessaire de pouvoir assembler des vins issus de plusieurs exploitations afin de constituer des lots plus importants.

Dans ce contexte, la règle imposant le conditionnement dans les chais de vinification apparaît dépassée. Les progrès techniques en matière de transport, notamment l'utilisation de citernes réfrigérées, permettent désormais de garantir la préservation de la qualité des vins lors de leur transfert.

L'aire autorisée pour le conditionnement, jusqu'ici restreinte à l'exploitation pour les vins bénéficiant de la mention «sur lie», est donc élargie à l'aire géographique de l'appellation, ainsi qu'à son aire de proximité immédiate.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mise à jour du code géographique

Description

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique 2025. Cette modification ne change pas l'aire géographique de l'appellation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien

Description

La partie lien a été modifié afin de mettre à jour les données parfois datées de description des facteurs humains (nombre d'opérateurs, surfaces en production, volumes).

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesure transitoire

Description

Une mesure transitoire relative à l'aire parcellaire délimitée a pris fin en 2021. Ce point a donc été supprimée du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références

Description

Les coordonnées de l'INAO ont été mises à jour.

La disposition concernant le contrôle du cahier des charges a été modifiée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Gros Plant du Pays nantais»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0275-AM03 — 8.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Gros Plant du Pays nantais»

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

Ils présentent une robe jaune très pâle, parfois teintée de reflets verts dans leur jeunesse.

Arôme/Nez

Au nez, ils développent des arômes subtils à dominante fruitée ou florale, fréquemment accompagnés d'une senteur iodée.

Goût/Bouche

Leur équilibre gustatif est acidulé, dominé globalement par la fraîcheur et la légèreté.

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins sont blancs, secs et tranquilles.

Les vins présentent:

— un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %;

— une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 4 grammes par litre;

— une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre;

— un titre alcoométrique volumique total maximal, après enrichissement, de 11 %.

Les teneurs en acidité totale, en anhydride sulfureux total des vins et le titre alcoomatrique total acquis respectent les seuils fixés par la réglementation communautaire. Les vins sont blancs, secs et tranquilles.

☑ 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 culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,20 mètre et l'écartement entre les pieds, sur un même rang, est compris entre 0,90 et 1,10 mètre. Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied:

— soit en taille courte (cordon de Royat, gobelet, éventail);

— soit en taille Guyot simple.

La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz. Au stade nouaison, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 12.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5 °C est interdit. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 11 %. Outre les dispositions ci-dessus, les vins respectent, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant dans la réglementation communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins Blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	75
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**

— Colombard B

— Folle Blanche B

— Montils B

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

1° *Aire géographique*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 20 juin 2018. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

— Département de la Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis-Saint-Géréon, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz (pour le seul territoire de la commune déléguée de Chéméré), La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Divatte-sur-Loire, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieillevigne, Villeneuve-en-Retz.

— Département de Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée de La Chapelle-Saint-Florent), Montrevault-sur-Èvre (pour le seul territoire de la commune déléguée de La Chaussaire), Orée d'Anjou, Sèvremoine (pour le seul territoire des communes déléguées de Saint-Crespin-sur-Moine, et Tillières).

— Département de la Vendée: Cugand-la-Bernardière pour le seul territoire de la commune déléguée de Cugand, Montaigu-Vendée pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Hilaire-de-Loulay, Rocheservière, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Philbert-de-Bouaine.

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

2° *Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 21 mai 1996, 25 mai 2000, 3 mai 2017, 15 novembre 2018 et du 17 juin 2020.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes concernées les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

L'implantation en région nantaise des cépages qui forgent l'originalité des vins de l'appellation d'origine contrôlée relève à la fois, de la situation géographique et de l'histoire de Nantes. Située à la confluence de la Loire et de l'océan Atlantique, cette grande ville portuaire a développé très tôt un commerce actif du vin à destination des centres urbains du nord de l'Europe. Cette place commerciale de première importance a attiré de nombreux négociants, parmi lesquels un fort contingent hollandais qui a contribué de façon décisive à l'expansion du cépage folle blanche B dans la zone géographique, précédant l'implantation des deux autres cépages, montils B et colombard B, dont le comportement agronomique est très proche.

Dans la région nantaise, les conditions pédoclimatiques ont permis d'élaborer avec ces cépages des vins blancs équilibrés aux arômes subtils. Les sols grossiers acides de la zone géographique, développés sur des granites, gneiss, micaschistes ou dépôts sablo-graveleux, en interaction avec la douceur hivernale du climat nantais, favorisent en

effet un démarrage précoce du cycle végétatif des vignes et l'obtention de maturités abouties des raisins. La situation septentrionale du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée et son exposition aux influences océaniques garantissent la fraîcheur des températures estivales, permettant de préserver les précurseurs d'arômes délicats présents dans les baies des raisins.

Pour adapter les cépages retenus au contexte naturel du Pays nantais, les opérateurs de la zone géographique ont pu s'appuyer sur un savoir-faire viticole bien ancré, hérité d'une tradition pluriséculaire du commerce de vins fins. Les choix techniques opérés, tant dans la sélection des parcelles avant plantation que dans la maîtrise de la vigueur des vignes, permettent d'exploiter au mieux les sols peu fertiles et l'ensoleillement généreux de la zone géographique pour obtenir des vendanges mûres et saines. La méthode nantaise d'élevage des vins sur leurs lies fines de vinification, sans aucun soutirage, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation de s'exprimer dans les vins. La douceur hivernale du climat favorise les échanges avec les lies, si bien que les vins gagnent en richesse. Cet élevage confère aux vins bénéficiant de la mention «sur lie» leur caractère plus rond, leurs arômes fruités ou floraux fins et subtils, ainsi parfois qu'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé en fin de fermentation. Pour conserver le bénéfice de cet élevage et éviter toute oxydation, les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier lors du conditionnement des vins, en procédant à un tirage en bouteille directement dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Vin ligérien «*le plus proche de l'océan*», puisque la zone géographique s'étend jusqu'à la baie de Bourgneuf, le «Gros Plant du Pays nantais» procure une sensation acidulée en bouche et exprime généralement des arômes iodés qui s'accordent parfaitement avec les crustacés et les huîtres. Les producteurs n'ont cessé de faire valoir cette association identitaire entre les vins et la gastronomie locale, obtenant, dès 1954, la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Aujourd'hui encore, la localisation littorale du vignoble, entre Bretagne et Vendée, est un atout sur le plan commercial, car la fréquentation touristique estivale contribue pour beaucoup à sa notoriété et renforce l'image d'un vin compagnon idéal des produits de la mer.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dérogation relative à la zone géographique

Cadre juridique

Législation nationale

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 et l'élaboration des vins et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention «sur lie», est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

— Département de la Loire-Atlantique: Boussay, Chaumes-en-Retz (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Arthon-en-Retz), Couffé, Ligné, Loireauxence (pour le seul territoire de la commune déléguée de Varades), La Marne, Mésanger, Paulx, Rezé.

— Département de Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (pour le seul territoire de la commune déléguée de Gesté), Montrevault-sur-Èvre (pour le seul territoire des communes déléguées de La Boissière-sur-Èvre, Le Fuilet et Le Puiset-Doré).

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.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

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 mention «sur lie» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges. Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Vin de Loire» selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le cahier des charges. Les dimensions des caractères de la mention «sur lie» et de la dénomination géographique «Vin de Loire» sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Les vins bénéficiant de la mention «sur lie» sont présentés avec l'indication du millésime.

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 ou en épaisseur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Il figure dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention «sur lie» sont conditionnés en bouteilles dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate entre le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte et le 30 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-09352c1a-2ea0-4198-bd39-197c4477e963