Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/2445

27.4.2026

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/2026/2445)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Montlouis-sur-Loire»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Montlouis-sur-Loire»

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.

[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).

La demande de modification de l'AOP «Montlouis-sur-Loire» 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».

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

Titre

Etiquetage

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation Montlouis-sur-Loire 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

«Montlouis-sur-Loire»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Montlouis-sur-Loire»

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 nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins tranquilles

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine contrôlée «Montlouis-sur-Loire» est réservée aux vins blancs tranquilles.

Arôme/Nez

Les vins tranquilles secs présentent des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse, qui peuvent en vieillissant faire place à des notes suaves d'évolution, telles que le miel.

Goût/Bouche

Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs ne sont alors pas rares, et des notes d'amandes grillées ou de coing se révèlent souvent avec le temps.

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 tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les vins tranquilles qualifiés avec le terme «sec» présentent, après conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 5 grammes par litre et une teneur en acidité totale, exprimée en gramme d'acide tartrique par litre, qui n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

Les teneurs en acidité volatile, anhydride sulfureux total, anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation européenne pour les vins tranquilles.

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

Produit de la vigne

Vins mousseux et pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

L'appellation d'origine contrôlée «Montlouis-sur-Loire» est réservée aux vins blancs mousseux et pétillants.

Arôme/Nez

Les vins mousseux, à la mousse fine et légère, se caractérisent souvent par des notes de fruits à chair blanche ou d'agrumes, ainsi que par une nuance briochée qui s'affirme avec le temps. L'élevage sur lattes de 9 mois minimum contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

Les vins pétillants sont aimables et présentent en général un caractère plus vineux que les vins mousseux.

Goût/Bouche

Les vins mousseux à fermentation unique se caractérisent par une bulle élégante et crémeuse. Une opulence certaine est perceptible liée à la maturité nécessaire pour son élaboration. Fleurs blanches et fruits à chair blanche complètent l'équilibre gustatif et olfactif de ce produit.

Les vins pétillants se distinguent par leur plus faible teneur en gaz carbonique et leur bulles plus discrètes, moins présentes en bouche.

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 mousseux et les vins pétillants, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les teneurs en acidité volatile, acidité totale, anhydride sulfureux total, anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation européenne pour les vins mousseux et les vins pétillants.

☑ 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:

Les vins mousseux ou pétillants sont élaborés par seconde fermentation en bouteille ou pour les vins mousseux par fermentation unique. Après la prise de mousse ils ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %. 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

—

Type de pratique œnologique:

Pratique culturale

Description:

a) — Densité de plantation Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 250 pieds par hectare, avec un écartement maximum entre les rangs de 1,60 mètre. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0.8 mètre. b) — Règles de taille — Les vignes sont taillées avant le 1er mai. — Pour les vignes taillées en taille courte (conduite en éventail ou en cordon de Royat) le nombre d'yeux francs laissés à la taille ne peut excéder 85 800 yeux francs par hectare et 13 yeux francs par pied en moyenne, avec un maximum de 15 yeux francs par pied, chaque courson portant au maximum 3 yeux francs. — Pour les vignes taillées en taille longue le nombre d'yeux francs laissés à la taille ne peut excéder 72 600 yeux francs par hectare et 11 yeux francs par pied en moyenne, avec un maximum de 13 yeux francs par pied.

Pratique vitivinicole

Mousseux à fermentation unique

Type de pratique œnologique:

Restriction applicable à l'élaboration

Description:

La prise de mousse des vins mousseux élaborés par fermentation unique est réalisée dans les conditions suivantes: — la fermentation débute en cuve ou en fûts; — elle est maîtrisée uniquement par l'utilisation du froid; — le levurage est interdit; — l'ajout d'une liqueur de tirage est interdit; — l'utilisation des alginates de calcium ou de sodium est interdit; — la prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté; — l'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit; — le volume perdu au dégorgement est remplacé par un volume du même lot de vin.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins tranquilles

Rendement maximal:

Rendement maximal:	62
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins mousseux et pétillants

Rendement maximal:

Rendement maximal:	75
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins mousseux élaborées par fermentation unique

Rendement maximal:

Rendement maximal:	62
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**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Les vins sont exclusivement issus du cépage chenin B, cépage rustique donc les potentialités varient fortement en fonction de la nature du sol où il est implanté, et qui, de plus, dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Montlouis-sur-Loire», est proche de sa limite orientale de culture au sein de la vallée de la Loire.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles dont les sols présentent un bon comportement hydrique et thermique.

Ces situations offrent au cépage chenin B des conditions favorables à une expression originale et élégante, mais imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par l'interdiction de certains clones et la conduite rigoureuse de la vigne.

Les viticulteurs montlouisiens se sont adaptés aux exigences du cépage chenin B et en ont tiré profit en diversifiant les itinéraires techniques et les types de vins produits. Selon le lieu d'implantation, la conduite de la vigne et les conditions climatiques du millésime, les vins élaborés seront plus ou moins riches en sucres fermentescibles. L'élevage des vins blancs renforce leur complexité aromatique. Lorsque les conditions climatiques de la fin de récolte sont favorables, des vins «moelleux» ou «doux» sont élaborés à partir de baies récoltées après concentration par passerillage sur souche ou atteintes de pourriture noble sous l'action de Botrytis cinerea.

Le choix des parcelles pour la culture de la vigne, l'adaptation puis la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil du temps, expliquent la qualité des vins de «Montlouis-sur-Loire». Leur notoriété se traduit par la permanence de leur commerce, facilité à l'origine par la présence de la Loire et du Cher ». Faisant très probablement suite à des échanges beaucoup plus anciens, aux XVIème et XVIIème siècles, les vins sont transportés par voie d'eau jusque Nantes, puis réexpédiés vers le nord des Flandres et les Pays-Bas. Depuis lors, leur réputation n'a cessé de croître, et ils sont, en 2010, commercialisés hors du territoire national ou exportés dans le monde entier.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

La production des vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à y refermenter, les viticulteurs montlouisiens ont souhaité à la fois maîtriser ce phénomène des «mousseux naturels» et en tirer parti. Les vins offerts au consommateur comme «pétillants» naissent ainsi à partir du XIXème siècle. Profitant des bases de l'œnologie naissante, les premiers essais d'élaboration de mousseux par méthode traditionnelle commencent au cours des années 1840. Au tournant du XXème siècle, un transfert de compétence se produit, en faisant appel à des spécialistes champenois. La présence de caves creusées

dans le «tuffeau» constitue alors un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation. A partir des années 2000, grâce à leur maitrise technique de la vigne et de la vinification, les vignerons ont relancé la production de vins mousseux à fermentation unique, première méthode utilisée pour obtenir des vins effervescents. Obtenus, à partir de raisins à parfaite maturité et de rendements maîtrisés, sans ajout de sucres lors de la transformation, ces vins reflètent strictement les conditions du millésime.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lattes de 9 mois minimum contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

En 2008, le vignoble couvre 400 hectares, exploités par une cinquantaine de viticulteurs. La moitié de cette surface est destinée à la production de vins tranquilles (environ 6 000 hectolitres) et l'autre moitié à la production de vins mousseux ou pétillants (environ 9 600 hectolitres).

La production des vins pétillant s'inscrit dans le même contexte. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à y refermenter, les viticulteurs montlouisiens ont souhaité à la fois maîtriser ce phénomène des «mousseux naturels» et en tirer parti. Les vins offerts au consommateur comme «pétillants» naissent ainsi à partir du XIXème siècle. Profitant des bases de l'œnologie naissante, les premiers essais d'élaboration de mousseux par méthode traditionnelle commencent au cours des années 1840. Au tournant du XXème siècle, un transfert de compétence se produit, en faisant appel à des spécialistes champenois. La présence de caves creusées dans le «tuffeau» constitue alors un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation. A partir des années 2000, grâce à leur maitrise technique de la vigne et de la vinification, les vignerons ont relancé la production de vins mousseux à fermentation unique, première méthode utilisée pour obtenir des vins effervescents. Obtenus, à partir de raisins à parfaite maturité et de rendements maîtrisés, sans ajout de sucres lors de la transformation, ces vins reflètent strictement les conditions du millésime.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lattes de 9 mois minimum contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

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, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles et la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux et pétillants, est constituée par le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

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

— Les mentions facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. — 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. — 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 lieudit cadastré; — que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. Les vins mousseux à fermentation unique sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-03edf6c6-06f8-453c-a9cf-50a775f47846