C/2025/5230

26.9.2025

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/2025/5230)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Touraine»

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Touraine»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

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

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt

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

La demande de modification de l'AOP «Touraine» 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**

1. *Encépagement*

Au chapitre I du cahier des charges — point V – 1° — Encépagement, la liste des cépages est complétée pour:

— La production de vins blancs, par les cépages floréal B, meslier Saint-François B, orbois B, chenin B.

— La production de vins rouges, par les cépages pineau d'Aunis N et grolleau N.

Les cépages susvisés sont ajoutés à hauteur de 5 % de l'encépagement et 10 % dans les assemblages.

L'intégration de ces cépages s'inscrit parmi les solutions mises en place par l'appellation pour faire face au changement climatique et à la réduction des intrants phytopharmaceutiques. Ces variétés introduites en tant que variétés secondaires, sont conformes au profil des vins de l'appellation et permettent de s'adapter à la sécheresse et aux maladies cryptogamiques. Elles permettent une moindre utilisation de produits phytosanitaires.

Le présent document unique est complété au point «variétés à raisins de cuve».

2. *Modifications de forme*

Des modifications de forme ont été apportées au cahier des charges afin de corriger des fautes de frappes.

Le document unique n'est pas impacté.

3. *Dispositif agro environnemental*

Le groupement de vignerons de l'appellation souhaite intégrer la mesure agroenvironnementale suivante: «Tout désherbage chimique est interdit» au cahier des charges de l'AOC Touraine pour la dénomination géographique complémentaire Chenonceaux. Cette disposition vise à engager collectivement les opérateurs de cette dénomination dans une démarche environnementale, répondant ainsi aux attentes sociétales et contribuant à la préservation de la biodiversité sur les parcelles.

Le document unique n'est pas impacté.

4. *Densité à la plantation*

La densité à la plantation a été modifiée. Les vignes présentent désormais une densité minimale de 5 000 pieds par hectare, contre 5 500 auparavant, avec un écartement entre les rangs porté à 2 mètres au lieu de 1,60 mètre maximum.

Un certain nombre de vignerons de l'appellation souhaitent ainsi conserver l'enherbement sur l'inter-rang et utiliser des tracteurs vignerons, compatibles avec un écartement de 2 mètres, qui sont plus abordables financièrement qu'un enjambeur.

Le groupement de producteurs de l'appellation indique qu'il n'y a pas d'impact sur la qualité, mais que cette modification facilitera le travail des opérateurs de l'appellation.

Le document unique n'est pas impacté.

5. *Mise à jour du code géographique*

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique 2024. Cette modification ne change pas l'aire géographique de l'appellation.

Le document unique est modifié au point suivant: Zone géographique délimitée et Conditions supplémentaires — Aire de proximité immédiate.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Touraine

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Normes analytiques*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles blancs, rouges, rosés et des vins mousseux blancs et rosés. Les vins tranquilles blancs, rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %. Tout lot de vin présente, après conditionnement, les normes analytiques suivantes: —Les vins blancs et rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique. -Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre. La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre. —Les vins blancs et rosés élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5 % présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 6 grammes par litre. Dans ce cas, la teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre,exprimée en acide tartrique, à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose). Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant:12,5 % pour les vins blancs, rouges et rosés et 13 % pour les vins mousseux blancs et rosés (en cas d'enrichissement du moût). Les autres valeurs analytiques respectent par défaut la réglementation communautaire.

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): —

2. *Acidité*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Pour les vins tranquilles blancs et rosés, les teneurs en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins tranquilles rouges, les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins mousseux rosés et blancs, les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total, en anhydride carbonique, sont celles fixées par la réglementation communautaire. 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.

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): —

3. *Description*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Touraine» sont des vins présentant de la rondeur en bouche et des finales fraiches et bien équilibrées. Les vins blancs, à la robe souvent or pâle, déclinent une palette aromatique pouvant aller de notes fruitées rappelant les agrumes ou les fruits exotiques, aux notes florales, rappelant les fleurs blanches. Ils conservent en fin de bouche une sensation de fraîcheur. Les vins rosés s'ouvrent sur des arômes délicats qui peuvent rappeler le cassis, les fruits exotiques ou les agrumes. Les vins rouges produits avec le cépage gamay N (vins bénéficiant de l'indication «gamay» ou vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau») arborent fréquemment une robe cerise et dévoilent généralement des arômes chaleureux de petits fruits rouges sur des tanins soyeux. Ce sont des vins équilibrés, alliant légèreté et finesse. Ceux issus d'assemblages ou du seul cépage cabernet franc N, à l'ouest du méridien de Tours, sont des vins élégants et puissants, avec une bonne structure tannique, et dont l'expression aromatique allie fruits rouges et fruits noirs, sur des couleurs allant du rubis sombre au grenat profond. Les vins mousseux blancs et rosés sont forgés sur une structure à dominante acide qui apporte aux vins toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées et une nuance briochée peut s'affirmer avec le temps.

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. Pratique œnologique spécifique

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est autorisé pour les moûts de vins nouveaux encore en fermentation dans la limite de 15 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre;

— 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 %;

— Les vins mousseux sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille;

— Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant:12,5 % pour les vins blancs, rouges et rosés et 13 % pour les vins mousseux blancs et rosés (en cas d'enrichissement du moût).

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.

2. Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,9 mètre.

Les vignes sont taillées soit en taille longue soit en taille courte, avec un maximum de 11 yeux francs par pied.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 11.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vins blancs

72 hectolitre par hectare

2. Vins rouges et rosés

66 hectolitre par hectare

3. Vins mousseux

78 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, ainsi que la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2024): — Département d'Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (uniquement sur l'ancien territoire communal de Langeais, devenue commune chef-lieu), Larçay, Léméré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, RignyUssé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;— Département de Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (pour le territoire des communes déléguées de Contres et de Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (pour le territoire des communes déléguées de Chambon-sur-Cisse et Molineuf)**,** Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (pour le territoire de la commune déléguée de Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (pour le territoire de la commune déléguée d'Onzain).

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N — Malbec

Floreal B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meslier Saint-François B — Gros Meslier

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique se présente comme un plateau mollement ondulé, au sud-ouest du Bassin Parisien, et correspond à une zone de confluence sur le territoire de laquelle, le Cher, l'Indre et la Vienne, viennent rejoindre la Loire. Le vignoble, implanté sur une centaine de kilomètres, s'organise le long des vallées, à l'exception de la Sologne viticole, à l'est, dont le vignoble repose, en situation de plateau, entre le Cher et la Loire.

Les zones géographiques des dénominations géographiques complémentaires «Amboise» et «Mesland» s'étendent au cœur des vallées qui s'égrènent, d'ouest en est, le long du Val de Loire, tandis que la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire «Azay-le-Rideau» borde la vallée de l'Indre. La vallée du Cher abrite en son aval la dénomination géographique complémentaire «Chenonceaux» tandis que celle de «Oisly» occupe le plateau oriental situé entre la Loire et le Cher.

L'altitude générale dépasse rarement 100 mètres ou 120 mètres, sur le territoire des 143 communes qui composent la zone géographique.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production. On distingue parmi ces parcelles: — les parcelles présentant des sols dérivés de l'argile à silex, auxquels sont mêlés des sables miocènes, sols dénommés localement «bournais perrucheux», — les parcelles présentant des sols développés sur des argiles à silex ou «perruches», ou des sols argilo-calcaires, pierreux, dérivés des calcaires, dénommés localement «aubuis»; ce sont des sols chauds et perméables, qui reposent sur les premières pentes ou «côtes» des vallées; — les parcelles présentant des sols des vallées, reposant sur des terrasses d'alluvions anciennes, dénommés localement «graviers».

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique, avec une atténuation nette de son influence dès que l'on avance vers la partie orientale de la zone géographique à hauteur du méridien de Tours. Les températures et les précipitations témoignent de cette atténuation, avec des précipitations d'environ 550 millimètres, à l'ouest, qui vont jusqu'à 650 millimètres, à l'est, et une plus grande amplitude thermique, à l'est, signe d'une influence océanique dégradée plus marquée.

Les restes d'un vieux pressoir découvert à Cheillé près d'Azay-le-Rideau témoignent de la culture de la vigne en «Touraine» dès le IIème siècle. Sous l'influence de l'Eglise, entre le VIIIème et le XIIème siècle, la viticulture connaît un véritable essor.

La présence de la Cour royale dans la vallée de la Loire au XVIème siècle (châteaux de Chambord Chenonceau) contribue à un développement considérable de la production de vins de qualité, ainsi qu'à la renommée de certains «crus». La production se développe après la promulgation de l'Edit des vingt lieues qui interdit la production viticole autour de la capitale, et les cépages «gamay» en provenance de la région lyonnaise font leur apparition.

Voies naturelles de circulation, la Loire et le Cher ont spontanément incité à commercer, développer et exporter les productions de la zone géographique. Le commerce des meilleurs vins se fait principalement avec la Hollande et l'Angleterre, via la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire, près de Nantes. Ces vins de qualité sont alors baptisés «vins de la mer», pour leur aptitude au transport.

Au XVIIIème siècle, un vignoble se développe dans la basse vallée du Cher autour des villes de Bléré, Thésée, Montrichard et Chenonceaux. Une description de l'encépagement du secteur est réalisée à l'occasion de l'enquête agricole de l'an XII (1804). Dans son «Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher» le «côt» est présenté comme le principal cépage «espèce de plan le plus propagé sur la côte du cher donnant au midi, produisant la première qualité du vin».

En 1845, le Comte ODART mentionne également dans son «Ampélographie» le cépage cot N comme «cépage le plus cultivé sur les bords du Cher et du Lot». Jules GUYOT, en 1860, toujours très précis dans ses descriptions, écrit: «Le breton (cabernet franc N) a son centre principal à Bourgueil, entre Chinon et Saumur, où il donne d'excellents vins; mais il disparaît en remontant vers l'est de la région, où les côts, les chardenets, les pinots noirs, les beurots et le meunier(…) dominent dans le Loir-et-Cher …».

Après la crise phylloxérique, le vignoble de «Touraine» est reconstitué avec un encépagement issu notamment de nouveaux cépages greffés comme les cépages gamay N et sauvignon B. La zone géographique se construit alors peu à peu, en intégrant des secteurs viticoles à bonne potentialité qualitative et, peu avant le début de la seconde guerre mondiale, en 1939, l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux de Touraine» est reconnue.

En 1953, le nom de «Touraine» est définitivement adopté.

Le vignoble couvre alors une superficie de 8 000 hectares et les producteurs, regroupés au sein de cinq caves coopératives, développent la production des vins issus des cépages sauvignon B et gamay N qui acquièrent une solide notoriété auprès de la restauration sous les dénominations communes de «sauvignon de Touraine» et «gamay de Touraine».

Conscients du potentiel de leur territoire et de leurs cépages, dès 1985, les producteurs de la vallée du Cher implantent les cépages cot N et sauvignon B sur les parcelles de premières «côtes» tandis que ceux de la Sologne viticole réservent le cépage sauvignon B aux parcelles présentant des sols sableux.

Ce travail de recherche d'authenticité se concrétise par la reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires «Chenonceaux» pour les vins blancs et rouges des coteaux du Cher, et «Oisly», pour les vins blancs de la Sologne viticole.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 4 500 hectares cultivés par environ 800 producteurs. 260 000 hectolitres environ sont produits dont plus de 60 % de vins blancs. Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Touraine» sont des vins présentant de la rondeur en bouche et des finales fraiches et bien équilibrées.

Les vins blancs, à la robe souvent or pâle, déclinent une palette aromatique pouvant aller de notes fruitées rappelant les agrumes ou les fruits exotiques, aux notes florales, rappelant les fleurs blanches. Ils conservent en fin de bouche une sensation de fraîcheur.

Les vins rosés s'ouvrent sur des arômes délicats qui peuvent rappeler le cassis, les fruits exotiques ou les agrumes.

Les vins rouges produits avec le cépage gamay N (vins bénéficiant de l'indication «gamay» ou vins bénéficiant de la mention «primeur») arborent fréquemment une robe cerise et dévoilent généralement des arômes chaleureux de petits fruits rouges sur des tanins soyeux. Ce sont des vins équilibrés, alliant légèreté et finesse. Ceux issus d'assemblages ou du seul cépage cabernet franc N, sont des vins élégants et puissants, avec une bonne structure tannique, et dont l'expression aromatique allie fruits rouges et fruits noirs, sur des couleurs allant du rubis sombre au grenat profond.

Les vins mousseux blancs et rosés sont forgés sur une structure à dominante acide qui apporte aux vins toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées et une nuance briochée peut s'affirmer avec le temps. Vins tranquilles Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a modelé, au fil du temps, un plateau ondulé de roches tendres du Tertiaire et du Secondaire. Sous l'influence de l'Eglise, au Moyen-Âge, les hommes ont implanté le vignoble le long des coteaux ainsi ciselés et sur les rebords de plateau.

Cette proximité des cours d'eau constitue déjà, à la Renaissance, un atout important qui favorise l'exportation des vins de «Touraine». Ainsi, la permanence de la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire d'où les vins sont exportés vers la Hollande et l'application de l'Edit des vingt lieues, en 1577, façonnent le vignoble ligérien et favorisent une production de qualité. Sous l'influence du climat, un encépagement reposant sur les cépages chenin B et cabernet franc N est développé dans la partie occidentale de la zone géographique tandis que les cépages sauvignon B, cot N et gamay N sont privilégiés dans la partie orientale de la zone géographique. Le méridien de Tours marque cette limite climatique naturelle. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants développés principalement sur turonien et sénonien. L'argile à silex, riche en pierres siliceuses couvre majoritairement les sols des vallées intermédiaires. Ces silex, nombreux en surface, jouent alors un rôle important lors de la maturité en augmentant les taux d'échanges de chaleur du sol. Ces conditions participent grandement à la qualité des vins blancs et des vins rouges. Le cépage sauvignon B se plait notamment sur les parcelles présentant des sols de «perruches» et «d'aubuis». Il trouve dans ces situations les bases essentielles à une maturité constante, au fil des ans. Les vins qui en sont issus, expriment, sur ces sols, et sous ce climat, des caractères frais et originaux. Ils représentent les 2/3 de la production de l'appellation d'origine contrôlée, en 2009. Le cépage gamay N, cépage noir de la reconstruction phylloxérique, repose principalement sur les parcelles présentant des sols d'«argiles à silex» et les vins qui en sont issus sont fruités et alertes. Les vins rouges à l'est du méridien de Tours ont le cépage cot N comme colonne vertébrale, tandis que le cabernet franc N s'impose à l'ouest de celui-ci. Ils apportent une belle structure tannique.

Au sein de l'AOP «Touraine» 5 dénominations géographiques complémentaires sont reconnues.

Amboise

Le plateau de craie tendre présente un relief assez marqué avec une altitude comprise entre 80 mètres et 100 mètres. La diversité des situations géo-pédologiques a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. Les vins rosés sont fruités et frais, les vins rouges, qui disposent d'une bonne structure tannique, ont une expression aromatique assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges et les vins blancs sont généralement secs, mais peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifiés de «demi-sec», «moelleux» ou «doux». L'élevage des vins rouges permet d'assouplir leur structure tannique. Sur les vins blancs, cet élevage renforce la complexité aromatique.

Azay-le-Rideau

Le vignoble, grâce à son positionnement entre les vallées de la Loire et de l'Indre, bénéficie d'un climat tempéré. Les cépages grolleau N et chenin B colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins blancs élégants et frais, et de vins rosés fruités. Selon les usages, les vins rosés sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation afin d'obtenir ce fruité. Les vins blancs qui peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles sont élégants et minéraux.

Chenonceaux

La zone géographique s'étire sur les coteaux des deux rives du Cher. Les cépages sont implantés sur des parcelles présentant des sols marqués par la présence importante de silex. Le vin blanc possède une expression aromatique généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, accacia…) et des notes plus fruitées (agrumes, fruits secs,…). L'élevage, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, permet d'apporter rondeur et finesse. Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits noirs. Un élevage, au moins jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte, permet d'obtenir un vin aux arômes complexes et des tanins ronds et soyeux.

Mesland

La zone géographique, située au nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Touraine», correspond à un rebord de plateau regardant la Loire. Ici les sols sont unis par la présence de silex et de sables du Miocène. L'amplitude thermique élevée et la situation géographique mets en valeur des cépages précoces. Les vins rouges et rosés, principalement issus du cépage gamay N, expriment des arômes concentrés de petits fruits rouges. Les vins blancs qui peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles, possèdent une expression aromatique complexe révélant des arômes floraux (aubépine, tilleul, verveine…) et des notes plus fruitées (agrumes, poire,…). La dégustation se termine souvent par une sensation de fraîcheur.

Oisly

Au cœur de la Sologne viticole, ce vignoble produit des vins blancs secs à partir du seul cépage sauvignon B qui exprime toutes ses potentialités sur les sols de sables et graviers continentaux et les formations dites «de Sologne» composées de sables, argiles et faluns. Le climat de la zone géographique met en évidence une saison sub-sèche la plus accentuée de la région Touraine. Ce milieu naturel offre des vins à la fraîcheur marquée par des arômes fins et délicats rappelant les agrumes et les fleurs blanches. Un élevage, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, leur permet de se complexifier.

La «Touraine», héritière des vignobles et vallées chantés par les Rois, est encore l'un des fleurons des vignobles septentrionaux et ses paysages culturels vivants, préservés par l'exploitation séculaire de la vigne ont favorisé l'inscription de la Vallée de Loire au Patrimoine historique de l'UNESCO.

Vins mousseux

La production des vins mousseux s'inscrit dans le contexte décrit ci-dessus. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à fermenter à nouveau, les producteurs tourangeaux ont souhaité maîtriser ce phénomène de «mousseux naturels» et en tirer parti. Sont ainsi nés les vins offerts au consommateur comme «pétillants», à partir du XIX ème siècle. La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent maintenant un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'originalité territoriale des vins blancs est traduite par l'obligation de la présence de 60 % de cépage chenin B ou d'orbois B. L'élevage long «sur lattes» contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

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

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

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, l'élaboration des vins, ainsi que pour la vinification, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, est constituée par le territoire des communes suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2021):

— Département de l'Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;

— Département d'Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;

— Département du Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (pour les territoires des communes déléguées de Feings, Fougères-sur-Bièvre et Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

— Département du Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

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 est suivi obligatoirement de l'indication «gamay» selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

— Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, selon les dispositions fixées dans le cahier des charges: «Amboise», «Azay-le-Rideau», «Chenonceaux», «Mesland», «Oisly».

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

— Toutes 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, 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 «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 géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

— Les dénominations géographiques complémentaires «Amboise», «Azay-le-Rideau» ou «Mesland» sont inscrites obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

— Les dénominations géographiques complémentaires «Chenonceaux» ou «Oisly» sont inscrites obligatoirement sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

— Les vins blancs bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Amboise», «Mesland» ou «Azay-le-Rideau» sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention «demi-sec» conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges, et avec la mention «moelleux» ou «doux» correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

— Les vins rosés bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Mesland» sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention «demi-sec» conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le cahier des charges, et avec la mention «moelleux» ou «doux» correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

— Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» sont obligatoirement 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.

— L'indication «gamay» est inscrite immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée avec des caractères dont les dimensions sont supérieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée et au plus égales à celles-ci.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8ee59a6d-350c-419e-abed-7be2bd49b69e