Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/5230

26.9.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5230)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Touraine”

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025

1. **Naam van het product**

“Touraine”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BOB “Touraine” heeft geen betrekking op een van de drie gevallen waarin sprake is van een wijziging op het niveau van de Unie. Dus is er geen sprake van de volgende situaties:

a) een wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of van de producten of van de categorie producten die met de geografische aanduiding worden aangeduid;

b) het verband met het geografische gebied dreigt te verbreken;

c) de wijziging leidt tot verdere beperkingen op het in de handel brengen van het product.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijnstokrassenbestand*

In hoofdstuk I van het productdossier is in deel V, punt 1 — Wijnstokrassenbestand, de lijst van druivenrassen aangevuld voor:

— De productie van witte wijnen, met de rassen floréal B, meslier Saint-François B, orbois B, chenin B.

— De productie van rode wijnen met de rassen pineau d'Aunis N en grolleau N.

Bovengenoemde rassen mogen hoogstens 5 % uitmaken van het wijnstokrassenbestand en hoogstens 10 % van de assemblages.

De toevoeging van deze rassen is een van de oplossingen waarvoor is gekozen in reactie op de klimaatverandering en het verminderde gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. Deze als secundaire rassen geïntroduceerde rassen sluiten aan bij het profiel van de onder de benaming vallende wijnen en zijn beter bestand tegen droogte en schimmelziekten. Daardoor hoeven minder gewasbeschermingsmiddelen te worden gebruikt.

Het punt "Wijndruivenrassen" van het enig document is aangevuld.

2. *Formele wijzigingen*

In het productdossier zijn formele wijzigingen aangebracht om tikfouten te corrigeren.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Agromilieumaatregel*

De groep wijnbouwers van de benaming wenst de volgende agromilieumaatregel op te nemen: "Alle chemische onkruidbestrijding is verboden" in het productdossier van de BOB Touraine voor de aanvullende geografische naam Chenonceaux. Deze bepaling heeft tot doel de marktdeelnemers van deze benaming collectief te betrekken bij een milieu-inspanning, om zo tegemoet te komen aan de maatschappelijke verwachtingen en bij te dragen tot het behoud van de biodiversiteit op percelen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Beplantingsdichtheid*

De beplantingsdichtheid is gewijzigd. De wijnstokken hebben nu een minimale dichtheid van 5 000 wijnstokken per hectare, tegenover 5 500 voorheen, met een afstand tussen de rijen van 2 meter in plaats van maximaal 1,60 meter.

Een aantal wijnbouwers van de benaming wil op die manier begroeiing tussen de rijen behouden en gebruikmaken van wijnbouwtractoren, die compatibel zijn met een afstand van 2 meter, en die betaalbaarder zijn dan een portaaltractor.

De producentengroepering voor de benaming geeft aan dat er geen gevolgen zijn voor de kwaliteit, maar dat deze wijziging het werk van de marktdeelnemers van de benaming zal vergemakkelijken.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Bijwerking van de geografische code*

De gemeenten van het geografisch gebied zijn bijgewerkt op basis van de officiële geografische code 2024. Deze wijziging houdt geen wijziging in van het geografische gebied van de benaming.

Het volgende punt van het enig document is gewijzigd: Afgebakend geografisch gebied en aanvullende voorwaarden — Gebied in de onmiddellijke nabijheid

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Touraine

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Analysenormen*

KORTE BESCHRIJVING

Het gaat om stille witte, rode en roséwijnen en om mousserende witte en roséwijnen. De stille witte, rode en roséwijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10 %. Elke partij wijn voldoet na verpakking aan de volgende analytische normen: — de witte en roséwijnen hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 4 gram per liter en een totaal zuurgehalte van meer dan 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur; — de rode wijnen hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 2 gram per liter; Bij de rode wijnen is de malolactische gisting voltooid. Het appelzuurgehalte bedraagt maximaal 0,3 gram per liter. — de witte en roséwijnen die zonder verrijking worden bereid en een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 12,5 % hebben, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van hoogstens 6 gram per liter. In dat geval ligt het totale zuurgehalte niet meer dan 1 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur, lager dan het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose). Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet hoger zijn dan 12,5 % voor de witte, rode en roséwijnen en 13 % voor de mousserende witte en roséwijnen (bij verrijking van de most). De andere analytische waarden moeten per definitie in overeenstemming zijn met de regelgeving van de Unie.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Acidité*

KORTE BESCHRIJVING

Voor de stille witte en roséwijnen komen het gehalte aan vluchtige zuren en het totale gehalte aan zwaveldioxide overeen met de in de EU-regelgeving vastgestelde gehalten. Voor de stille rode wijnen komen het gehalte aan vluchtige zuren, het totale zuurgehalte en het totale gehalte aan zwaveldioxide overeen met de in de EU-regelgeving vastgestelde gehalten. Voor de mousserende witte en roséwijnen komen het gehalte aan vluchtige zuren, het totale zuurgehalte, het totale zwaveldioxidegehalte en het kooldioxidegehalte overeen met de in de EU-regelgeving vastgestelde gehalten. Elke partij onverpakte wijn die voor de vermelding “primeur” of “nouveau” in aanmerking komt, heeft een gehalte aan vluchtige zuren van ten hoogste 10,2 milli-equivalent per liter.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Beschrijving*

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen die onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Touraine” vallen, zijn wijnen met een volle smaak en een frisse, goed gebalanceerde afdronk. De witte wijnen, die vaak lichtgoud van kleur zijn, bieden een aromatisch spectrum dat varieert van fruitige toetsen die aan citrusvruchten of exotisch fruit doen denken, tot florale toetsen die aan witte bloemen doen denken. In de mond blijft een frisse nasmaak hangen. Van de roséwijnen gaan fijne aroma’s uit die kunnen doen denken aan zwarte bessen, exotisch fruit of citrusvruchten. De rode wijnen die uit het druivenras gamay N worden bereid (wijnen met de aanduiding “gamay” of wijnen met de vermelding “primeur” of “nouveau”), hebben vaak een mooie kersenkleur en geven in het algemeen warme aroma’s af van rood kleinfruit op zijdezachte tannines. Het zijn evenwichtige wijnen, die lichtheid combineren met verfijndheid. De wijnen die het resultaat zijn van een assemblage of enkel uit het wijnstokras cabernet franc N worden bereid, ten westen van de lengtecirkel waarop Tours ligt, zijn elegante en krachtige wijnen met een goede tanninestructuur. Hun aromatische expressie is een combinatie van rode en zwarte vruchten en hun kleur varieert van donker robijnrood tot diep granaat. De mousserende witte en roséwijnen hebben een overwegend zure structuur, die de wijnen hun frisheid en fijnheid geeft. Deze zuurgraad gaat gepaard met fruitige toetsen en na verloop van tijd kunnen nuances van brioche ontstaan.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Specifiek oenologisch procedé

— Bij de bereiding van de roséwijnen mag voor de most van jonge, nog gistende wijn houtskool voor oenologische doeleinden als afzonderlijk product en in mengsels worden gebruikt bij ten hoogste 15 % van de hoeveelheid roséwijnen die de betrokken wijnbereider voor de betrokken oogst bereidt, en in een maximale dosering van 60 gram per hectoliter.

— Voor de rode wijnen zijn subtractieve verrijkingstechnieken toegestaan en het maximumpercentage gedeeltelijke concentratie ten opzichte van de gebruikte hoeveelheid is vastgesteld op 10 %.

— De mousserende wijnen worden uitsluitend bereid door middel van een tweede gisting op fles.

— Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet hoger zijn dan 12,5 % voor de witte, rode en roséwijnen en 13 % voor de mousserende witte en roséwijnen (bij verrijking van de most).

Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op EU-niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

2. Teeltwijze

De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 500 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen van deze wijngaarden mag niet meer dan 2,10 meter bedragen. De afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij bedraagt minstens 0,9 meter.

De wijnstokken worden hetzij lang hetzij kort gesnoeid, met een maximum van elf ogen per wijnstok,

Ongeacht de snoeiwijze die wordt toegepast, mogen de wijnstokken worden gesnoeid met twee extra ogen per wijnstok, op voorwaarde dat in het fenologische stadium dat overeenkomt met elf of twaalf bladeren, het aantal vruchtdragende takken van het jaar per wijnstok kleiner is dan of gelijk is aan elf.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Witte wijnen

72 hectoliter per hectare

2. Rode en roséwijnen

66 hectoliter per hectare

3. Mousserende wijnen

78 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst en de vinificatie en bereiding van de wijnen, alsook de druivenoogst, de vinificatie, de bereiding, de verzorging en de verpakking van de mousserende wijnen vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten (lijst op basis van de officiële geografische code van 2024): — departement 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 (enkel op het voormalige grondgebied van de gemeente Langeais, die hoofdplaats (“chef-lieu”) is geworden), Larçay, Lémeré, 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; - departement de Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (voor het grondgebied van de deelgemeenten Contres en 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 (voor het grondgebied van de deelgemeente Chambon-sur-Cisse en Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (voor het grondgebied van de deelgemeente Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (voor het grondgebied van de deelgemeente Onzain)

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Het geografische gebied is een licht glooiende hoogvlakte ten zuidwesten van het Bekken van Parijs. In dit confluentiegebied monden de Cher, de Indre en de Vienne uit in de Loire. De wijngaarden strekken zich over een honderdtal kilometer uit langs de valleien, behalve in het wijnbouwgebied "Sologne viticole" in het oosten, waar ze zich op een hoogvlakte bevinden tussen de Cher en de Loire.

De geografische gebieden van de aanvullende geografische benamingen "Amboise" en "Mesland" bevinden zich midden in de valleien die van west naar oost langs de Val de Loire uitwaaieren, terwijl het geografische gebied van de aanvullende geografische benaming "Azay-le-Rideau" aan de vallei van de Indre grenst. De vallei van de Cher herbergt ter hoogte van haar benedenloop de aanvullende geografische benaming "Chenonceaux", terwijl de aanvullende geografische benaming "Oisly" de oostelijke hoogvlakte tussen de Loire en de Cher inneemt.

Het grondgebied van de 143 gemeenten die het geografische gebied vormen, bereikt zelden een hoogte van meer dan 100 m of 120 meter.

De wijnen zijn afkomstig van percelen die in aansluiting op de historische kerngebieden van de productie strikt en nauwkeurig zijn afgebakend. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen de onderstaande percelen: - percelen met bodems op basis van silexklei, vermengd met mioceenzand, lokaal "Bournais perrucheux" genoemd, — percelen met bodems die op silexklei zijn ontstaan of "perruches", of steenachtige klei-kalksteenhoudende bodems, die uit kalksteen zijn ontstaan, lokaal "aubuis" genoemd; hierbij gaat het om warme, doorlatende bodems die zich op de beginhellingen of "côtes" van de valleien bevinden; — percelen met valleigronden op oude alluviale terrassen, lokaal "graviers" genoemd.

In het geografische gebied heerst een zeeklimaat, waarvan de invloed evenwel duidelijk afneemt naarmate men het oostelijke deel van het geografische gebied ter hoogte van de meridiaan van Tours nadert. De temperatuur en de neerslag tonen dit aan: in het westen valt er ongeveer 550 mm neerslag, maar in het oosten kan dit oplopen tot 650 mm; bovendien is het temperatuurbereik groter in het oosten, wat een teken is dat de oceaan duidelijk minder grote invloed heeft.

De overblijfselen van een oude wijnpers die bij Cheillé in de buurt van Azay-le-Rideau werd gevonden, tonen aan dat al in de tweede eeuw aan wijnbouw werd gedaan in "Touraine". Onder invloed van de kerk kende de wijnbouw tussen de achtste en de twaalfde eeuw een grote bloei.

De aanwezigheid van het koninklijk hof in de vallei van de Loire in de 16e eeuw (de kastelen van Chambord en Chenonceau) draagt bij tot een aanzienlijke ontwikkeling van de productie van kwaliteitswijnen en tot de reputatie van bepaalde "crus". De productie neemt toe na de afkondiging van het "Edit des vingt lieues" ("Edict van twintig mijl"), dat de wijnproductie in de buurt van de hoofdstad verbiedt, en het druivenras "gamay", dat van de regio Lyon afkomstig is, doet zijn intrede.

Aangezien de Loire en de Cher natuurlijke verkeersaders zijn, lag het voor de hand dat de productie uit het geografische gebied langs die aders werd verhandeld, ontwikkeld en uitgevoerd. De beste wijnen worden verhandeld met Nederland en Engeland, via de douanebarrière van Ingrandes-sur-Loire in de buurt van Nantes. Deze kwaliteitswijnen worden dan ook "vins de la mer" genoemd wegens hun geschiktheid om te worden vervoerd.

In de 18e eeuw ontwikkelt zich rond de steden Bléré, Thésée, Montrichard en Chenonceaux een wijngaard in de benedenvallei van de Cher. Naar aanleiding van de landbouwenquête van het jaar XII (1804) wordt het wijnstokkenbestand van de sector beschreven. In het daarbij opgestelde "Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher" wordt "côt" gepresenteerd als het belangrijkste wijndruivenras, "de meest wijdverbreide wijnstok op de zuidelijke hellingen van de Cher, die een prima kwaliteit oplevert".

In 1845 vermeldt graaf Odart in zijn "Ampélographie" ook het druivenras cot N als "het ras dat het meest wordt geteeld aan de oevers van de Cher en de Lot". Jules Guyot, die altijd zeer nauwkeurig is in zijn beschrijving, schrijft in 1860: "Het Bretoense druivenras (cabernet franc N) komt vooral voor in Bourgueil, tussen Chinon en Saumur, waar het uitstekende wijnen oplevert; het verdwijnt evenwel naarmate we verder naar het oosten van de regio gaan, waar in Loir-et-Cher de druivenrassen côt, chardenet, pinot noir, beurot en meunier overwegen (...)".

Na de fylloxeracrisis wordt het wijnbouwgebied "Touraine" opnieuw beplant met een wijnstokassortiment op basis van met name nieuwe geënte wijnstokrassen zoals gamay N en sauvignon B. Het geografische gebied komt stap voor stap tot stand, waarbij wijnbouwdomeinen met een hoog kwaliteitspotentieel worden geïntegreerd. In 1939 wordt vlak voor het begin van de Tweede Wereldoorlog de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Coteaux de Touraine" erkend.

In 1953 wordt de naam "Touraine" definitief vastgesteld.

De wijngaard heeft dan een oppervlakte van 8 000 hectare en de producenten, die in vijf wijncoöperaties zijn gegroepeerd, ontwikkelen de productie van wijnen op basis van de rassen sauvignon B en gamay N, die in het restaurantwezen een stevige reputatie verwerven onder de gebruikelijke benamingen "sauvignon de Touraine" en "gamay de Touraine".

De producenten in de vallei van de Cher, die het potentieel van hun wijnbouwgebieden en hun wijnstokrassen zeer goed kennen, hebben al in 1985 de druivenrassen cot N en sauvignon B aangeplant op de percelen op de beginhellingen ("premières côtes"), terwijl de producenten van de streek van de "Sologne viticole" het ras sauvignon B reserveren voor percelen met zandgrond.

Resultaat van dit streven naar authenticiteit is de erkenning van de aanvullende geografische benamingen "Chenonceaux" voor de witte en de rode wijnen op de wijnhellingen van de Cher en "Oisly" voor de witte wijnen uit de "Sologne viticole".

In 2009 bestrijkt het wijnbouwgebied een oppervlakte van 4 500 hectare, die door ongeveer 800 producenten worden bebouwd. Er wordt ongeveer 260 000 hectoliter wijn geproduceerd, waarvan meer dan 60 % witte wijnen. De wijnen die onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Touraine" vallen, zijn wijnen met een volle smaak en een frisse, goed gebalanceerde afdronk.

De witte wijnen, die vaak lichtgoud van kleur zijn, bieden een aromatisch spectrum dat varieert van fruitige toetsen die aan citrusvruchten of exotisch fruit doen denken, tot florale toetsen die aan witte bloemen doen denken. In de mond blijft een frisse nasmaak hangen.

Van de roséwijnen gaan fijne aroma's uit die kunnen doen denken aan zwarte bessen, exotisch fruit of citrusvruchten.

Rode wijnen van het druivenras gamay N (wijnen met de aanduiding "gamay" of wijnen met de vermelding "primeur") hebben vaak een mooie kersenkleur en geven in het algemeen warme aroma's af van rood kleinfruit op zijdezachte tannines. Het zijn evenwichtige wijnen, die lichtheid combineren met verfijndheid. De wijnen die het resultaat zijn van een assemblage of enkel uit het wijnstokras cabernet franc N worden bereid, zijn elegante en krachtige wijnen met een goede tanninestructuur. Hun aromatische expressie is een combinatie van rode en zwarte vruchten en hun kleur varieert van donker robijnrood tot diep granaat.

De mousserende witte en roséwijnen hebben een overwegend zure structuur, die de wijnen hun frisheid en fijnheid geeft. Deze zuurgraad gaat gepaard met fruitige toetsen en na verloop van tijd kunnen nuances van brioche ontstaan. Stille wijnen. Het sterk ontwikkelde hydrografische netwerk dat door de Loire, de Vienne, de Cher en de Indre wordt gevormd, heeft in de loop van de jaren een golvend plateau doen ontstaan van zachte rotsgesteenten uit het tertiair en het secundair. Onder invloed van de kerk hebben de mensen in de middeleeuwen de wijngaarden aangeplant langs de aldus gevormde hellingen en op de randen van de hoogvlakte.

Deze nabijheid van de waterlopen is reeds in de renaissance een belangrijke troef, die de export van "Touraine"-wijnen in de hand werkt. Zo geven de permanente aanwezigheid van de douanebarrière van Ingrandes-sur-Loire, vanwaar de wijnen naar Nederland worden uitgevoerd, en de toepassing van het "Edit des vingt lieues" ("Edict van twintig mijl") in 1577 het wijnbouwgebied van de Loire vorm en zijn deze een stimulans voor een kwalitatief hoogstaande productie. Onder invloed van het klimaat is in het westelijk deel van het geografische gebied een wijnstokrassenassortiment op basis van de rassen chenin B en cabernet franc N tot stand gekomen, terwijl de wijnstokrassen sauvignon B, cot N en gamay N vooral voorkomen in het oostelijke deel van het geografische gebied. De lengtecirkel van Tours vormt deze natuurlijke, klimatologische grens. De druivenrassen hebben zich op natuurlijke wijze "opgedrongen" in deze voor de producenten uiteenlopende wijnbouwomstandigheden.

In overeenstemming met de tradities omvat het voor de oogst van de druiven afgebakende perceelgebied uitsluitend percelen met doorlatende gronden die tijdens het turoon en het senoon zijn gevormd. De bodems in de tussengelegen valleien zijn veelal bedekt met silexklei, die rijk is aan kiezelstenen. Dit silex, dat op veel plaatsen dagzoomt, is belangrijk tijdens de rijping van de druiven omdat het de overdracht van de warmte in de bodem bevordert. Deze omstandigheden dragen in sterke mate bij tot de kwaliteit van de witte en rode wijnen. Het druivenras sauvignon B gedijt goed op percelen met "perruches"- en "aubuis"-bodems. Die omstandigheden vormen jaar na jaar de voornaamste bouwstenen voor een gelijkmatige rijping. De van deze bodems en dit klimaat afkomstige wijnen die met dit ras zijn verkregen, leggen frisheid en originaliteit aan de dag. In 2009 vertegenwoordigden ze twee derde van de productie van de gecontroleerde oorsprongsbenaming. Het blauwe druivenras gamay N, waarvan de aanplant dateert van de heropbouw na de fylloxeraplaag, wordt voornamelijk verbouwd op percelen met bodems van "silexklei" en levert fruitige en levendige wijnen op. Het ras cot N vormt de ruggengraat van de rode wijnen ten oosten van de meridiaan van Tours, terwijl cabernet franc N ten westen van die lengtecirkel domineert. Ze leveren een mooie tanninestructuur op.

Binnen de BOB "Touraine" worden vijf aanvullende geografische benamingen erkend.

Amboise

Het plateau van zacht krijt heeft een tamelijk uitgesproken reliëf met een hoogte tussen 80 m en 100 m. De diversiteit van de aard- en bodemgesteldheden heeft ervoor gezorgd dat de producenten voor elk van de belangrijke plaatselijke druivenrassen de optimale omstandigheden konden vinden. De rosés zijn fruitig en fris, de rode wijnen hebben een goede tanninestructuur en een tamelijk intense aromatische expressie, met voornamelijk toetsen van rode vruchten, en de witte wijnen zijn over het algemeen droog, maar kunnen soms fermenteerbare suikers bevatten en als "demi-sec" (halfdroog), "moelleux" (halfzoet) of "doux" (zoet) worden aangemerkt. De verzorging van de rode wijnen maakt het mogelijk hun tanninestructuur te versoepelen. Bij de witte wijnen versterkt deze verzorging de complexiteit van de aroma's.

Azay-le-Rideau

Dankzij de ligging van de wijngaard tussen de valleien van de Loire en de Indre heerst er een gematigd klimaat. De zanderige en grindhoudende heuvels en terrassen zijn beplant met de variëteiten grolleau N en chenin B ten behoeve van de productie van elegante en frisse witte wijnen en fruitige rosés. Traditioneel worden de roséwijnen verplicht bereid door onmiddellijke persing vóór de gisting, om zo die fruitigheid te verkrijgen. De witte wijnen, die soms fermenteerbare suikers kunnen bevatten, zijn elegant en mineraal.

Chenonceaux

Het geografische gebied strekt zich uit over de hellingen langs de twee oevers van de Cher. De druivenrassen zijn aangeplant op percelen met bodems die worden gekenmerkt door de grote aanwezigheid van silex. De witte wijn heeft een veelal intense aromatische expressie, met bloemenaroma's (meidoorn, acacia,...) en fruitigere toetsen (citrusvruchten, gedroogd fruit,...). Door de wijnverzorging, die minstens duurt tot en met 30 april van het jaar dat volgt op dat van de oogst, krijgen de wijnen een volle en verfijnde smaak. De rode wijnen hebben een mooie tanninestructuur. Hun aromatische expressie is tamelijk intens, met voornamelijk toetsen van zwarte vruchten. De wijnverzorging, die minstens duurt tot en met 31 augustus van het jaar dat volgt op dat van de oogst, levert een wijn met complexe aroma's en volle, zijdezachte tannines op.

Mesland

Het geografische gebied ligt in het noordoosten van het geografische gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Touraine" en volgt een rand van een hoogvlakte die uitkijkt op de Loire. In alle bodems is silex en mioceenzand aanwezig. Door het grote temperatuurbereik en de geografische situatie komen de vroegrijpe rassen echt tot hun recht. De rode wijnen en rosés, voornamelijk verkregen van het druivenras gamay N, hebben geconcentreerde aroma's van rood kleinfruit. De witte wijnen die soms fermenteerbare suikers kunnen bevatten, hebben een intense aromatische expressie, met bloemenaroma's (meidoorn, linde, verbena enz.) en fruitigere toetsen (citrusvruchten, peer enz.). Ze hebben veelal een frisse afdronk.

Oisly

In deze wijngaard in het hart van "Sologne viticole" worden witte droge wijnen geproduceerd van slechts één druivenras, sauvignon B, dat zijn volledige potentieel ontplooit in de continentale zand- en grindbodems en de zogenoemde "Sologne"-formaties, bestaande uit zand, klei en schelpmergel. Het klimaat in het geografische gebied wordt gekenmerkt door het meest uitgesproken subdroge seizoen in de hele regio Touraine. Deze natuurlijke omgeving zorgt voor wijnen met een opmerkelijke frisheid, fijne en delicate aroma's die aan citrusvruchten en witte bloemen doen denken. Dankzij een wijnverzorging die minstens duurt tot en met 30 april van het jaar dat volgt op dat van de oogst, verwerven de wijnen meer complexiteit.

"Touraine" vormt met zijn erfgoed van door koningen geroemde wijngaarden en valleien een van de paradepaardjes van de noordelijke wijngaarden, en zijn levendige cultuurlandschappen, bewaard door de eeuwenoude wijnteelt, hebben bijgedragen tot de erkenning van de Loire-vallei als Unesco-werelderfgoed.

Mousserende wijnen

De productie van mousserende wijnen past in de hierboven beschreven context. Toen de producenten in Touraine constateerden dat de in kelders op fles bewaarde wijnen soms opnieuw konden vergisten, wensten zij het fenomeen van natuurlijk mousserende wijnen te controleren en ervan de vruchten te plukken. De "parelende" wijnen die sinds de 19e eeuw aan de consument worden aangeboden, zien aldus het levenslicht. De aanwezigheid van in tufkrijtsteen uitgegraven wijnkelders is dus een gunstige factor geweest voor de ontwikkeling van de productie van deze wijnen, omdat voor hun opslag en verwerking grote ruimten met gematigde temperaturen vereist zijn.

Dankzij de ervaring die sinds meer dan een eeuw is opgedaan, beschikken de bereiders van mousserende wijn vandaag de dag over een perfect beheerste knowhow van de samenstelling van hun cuvees. Voor de witte wijnen wordt de bijzonderheid van het gebied vertaald door een verplicht aandeel van 60 % van het druivenras chenin B of orbois B, en een lange verzorging "sur lattes" bevordert de complexiteit van de wijnen en de ontwikkeling van brioche-aroma's.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie en de bereiding van de wijnen, en de vinificatie, de verzorging en de verpakking van de mousserende wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, strekt zich uit over het grondgebied van de volgende gemeenten (lijst op basis van de officiële geografische code van 2021):

— departement Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;

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

— departement Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (voor het grondgebied van de deelgemeenten Feings, Fougères-sur-Bièvre en Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

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

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

— De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming moet door de aanduiding “gamay” worden gevolgd volgens de bepalingen van het productdossier.

— De gecontroleerde oorsprongsbenaming mag volgens de bepalingen van het productdossier worden aangevuld met een van de volgende aanvullende geografische benamingen: “Amboise”, “Azay-le-Rideau”, “Chenonceaux”, “Mesland”, “Oisly”.

— De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de aanduiding “primeur” of “nouveau” volgens de bepalingen van het productdossier.

— Alle facultatieve vermeldingen waarvan het gebruik krachtens EU-bepalingen door de lidstaten mag worden geregeld, worden op de etiketten aangebracht in lettertekens die hoger noch breder zijn dan het dubbele van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

— De lettertekens van de geografische benaming “Val de Loire” mogen niet hoger of breder zijn dan twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Aanvullende geografische benamingen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

— De aanvullende geografische benamingen “Amboise”, Azay-le-Rideau” of “Mesland” worden na de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming aangebracht in lettertekens die hoger noch breder zijn dan de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

— De aanvullende geografische benamingen “Chenonaux” of “Oisly” worden onder de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming aangebracht in lettertekens die hoger noch breder zijn dan de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

— Op de etikettering van de witte wijnen met de aanvullende geografische benamingen “Amboise”, “Mesland” of “Azay-le-Rideau” moet het volgende staan: de vermelding “demi-sec” (halfdroog) overeenkomstig de analytische normen voor deze vermelding in het huidige productdossier en de vermeldingen “moelleux” (halfzoet) of “doux” (zoet), naargelang van het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) in de wijn, zoals gedefinieerd in de EU-regelgeving.

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

— Op de etikettering van de roséwijnen met de aanvullende geografische benaming “Mesland” moet het volgende staan: de vermelding “demi-sec” (halfdroog) overeenkomstig de analytische normen voor deze vermelding in het huidige productdossier en de vermeldingen “moelleux” (halfzoet) of “doux” (zoet), naargelang van het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) in de wijn, zoals gedefinieerd in de EU-regelgeving.

— Op de wijnen die voor de vermeldingen “primeur” of “nouveau” in aanmerking komen, moet het jaartal worden vermeld.

— Op het etiket van de wijnen met gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat:

  — het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster;

  — die naam vermeld staat op de oogstaangifte.

— De aanduiding “gamay” wordt onmiddellijk onder de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming aangebracht in lettertekens die ten minste even hoog en breed zijn als twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming en maximaal even groot als die lettertekens.

Link naar het productdossier

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