C/2026/2067

31.3.2026

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/2026/2067)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Saint-Nicolas-de-Bourgueil»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0585-AM03 — 8.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Saint-Nicolas-de-Bourgueil»

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.

La demande de modification de l'AOP «Saint-Nicolas-de-Bourgueil» 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;

[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).

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

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

Introduction d'une valeur cible dans la mesure d'interdiction de désherbage

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation a demandé l'introduction d'une valeur cible dans la mesure relative à l'entretien des parcelles.

L'objectif de cette valeur cible est d'objectiver le contrôle et de garantir un entretien rigoureux des parcelles, dans une démarche de durabilité de l'appellation.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesure transitoire

Description

Les parcelles concernées par la mesure transitoire ont été plantées avant 1995 avec un écartement de 0,90 m sur le même rang, alors que le cahier des charges modifié à l'époque fixait un écartement minimum de 1 m.

Elle est prolongée jusqu'en 2045, au regard des efforts réalisés par les producteurs pour se mettre en conformité et compte tenu du caractère qualitatif des parcelles concernées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

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

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

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

«Saint-Nicolas-de-Bourgueil»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0585-AM03 — 8.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Saint-Nicolas-de-Bourgueil»

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 tranquilles rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins tranquilles rouges à la couleur pouvant aller du rubis au grenat plus ou moins soutenu

Arôme/Nez

Les vins tranquilles rouge sont des vins élégants, souples et à l'expression aromatique alliant des notes de fruits rouges et de fruits noirs.

Goût/Bouche

Certains, plus opulents, gagnent à être gardés quelques années et pourront ainsi révéler des notes plus complexes.

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:	en milliéquivalents par litre
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 rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

Ils ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

La fermentation malolactique est achevée, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

Après conditionnement ils présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

☑ 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 tranquilles rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins tranquilles rosés, d'une couleur en général moyennement soutenue et franche

Arôme/Nez

Les vins tranquilles rosés présentent en général des arômes de fruits rouges et blancs, frais et assez intenses, avec parfois une note d'agrumes.

Goût/Bouche

Les vins tranquilles sont frais et assez intenses, avec parfois une note d'agrumes.

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:	3,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
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 rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

Ils ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Après conditionnement ils présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

☑ 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

Restriction applicable à l'élaboration

Description

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

Pratique vitivinicole

Enrichissement

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique total de 13 %.

Pratique vitivinicole

Densité de plantation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'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 1 mètre.

Pratique vitivinicole

Règle de taille de la vigne

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées, avant le 1er mai, selon les techniques suivantes: - taille Guyot simple avec un maximum de 11 yeux francs par pied dont un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons taillés à 2 yeux francs maximum - taille Guyot double, avec 2 baguettes portant au maximum 4 yeux francs chacune et 1 ou 2 coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs et un maximum de 12 yeux francs par pied. - taille à courson (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 2 yeux francs par courson et un maximum de 12 yeux francs par pied.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges tranquilles et vins rosés tranquilles

Rendement maximal

Rendement maximal:	67
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**

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

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

1°- *Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil du département d'Indre-et-Loire (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2025).

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 7 et 8 novembre 1995.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de la commune mentionnée au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Le vignoble de Saint-Nicolas-de-Bourgueil s'étend sur une ancienne terrasse de la Loire et sur le pied de coteau auquel elle est attachée. Orienté au sud, il est ouvert sur le Val de Loire, quelques kilomètres en amont de la confluence de la Vienne et de la Loire». L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins présente une majorité de sols implantés sur la terrasse d'alluvions anciennes, ainsi que sur une éminence d'alluvions modernes dans le lit majeur du fleuve. Tous ces terrains, très filtrants, sablo-graveleux, plus ou moins caillouteux ont une faible réserve hydrique. En pied de coteau, on trouve quelques sols argilo-calcaires issus de la craie tuffeau (Turonien) et les sols argilo-siliceux, issus des

formations argilo-sableuses du Sénonien. Située à l'extrémité occidentale de la Touraine, à une faible altitude, la zone géographique bénéficie d'un climat de type océanique aux influences maritimes marquées. Au printemps, la douceur des températures permet un démarrage précoce de la végétation, aidé en ce sens par la protection des vents du nord qu'apporte le plateau boisé qui couronne le coteau viticole. L'origine du vignoble est liée à la fondation de l'abbaye de Bourgueil, en 990. En 1189, l'abbé Baudry célèbre les charmes de son monastère et de son vin produit dans le clos de l'abbaye. Au fil des siècles, le vignoble déborde les murs du clos et se répand sur toute la région, sur les coteaux et les terrasses anciennes de la Loire. Localement dénommé «breton», le cépage cabernet franc N, cépage principal de l'appellation, est originaire du Bordelais. Très certainement arrivé par voie fluviale, il est probablement implanté dans la région lors de l'union politique de l'Anjou et de l'Aquitaine (XIème et XIIème siècles). «Saint-Nicolas», désigne alors le vin léger produit à partir de nombreuses parcelles de la commune présentant des sols développés sur les alluvions sableuses qui sont majoritaires dans l'appellation. Bénéficiant de sa situation en bord de Loire, le vignoble de Saint-Nicolas-de-Bourgueil est de longue date, exportateur de vins fins, notamment vers les pays flamands dès le XVIIe siècle. Cette situation perdure jusqu'à la crise phylloxérique durant laquelle le vignoble résiste bien grâce aux terrasses d'alluvions anciennes présentes sur le vignoble. Les parties détruites sont reconstituées rapidement en cépage cabernet franc N, témoignant de l'attachement des viticulteurs à celui-ci depuis le Moyen-Âge. Depuis 1937, date de reconnaissance de l'AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, les volumes produits n'ont fait que progresser. Les vins rouges constituent l'essentiel de la production, avec plus de 95 % des volumes. Coulant au pied du vignoble, la Loire est intimement liée à l'origine et à l'histoire du vignoble de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Le fleuve a créé par érosion un grand coteau, mettant à nu les roches sur lesquelles se sont ensuite formés ses sols. Il a également déposé les alluvions qui constituent le reste des terrains viticoles du secteur. Voie d'échange et de commerce, c'est par la Loire que sont arrivés les Cabernets, cépages d'origine bordelaise, qui ont ici trouvé un de leurs terroirs de prédilection. Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les sols viticoles sur matériaux alluvionnaires qui sont une réelle originalité au niveau régional ainsi que les sols peu profonds du Turonien du coteau. Largement ouvert sur la Loire, le vignoble laisse amplement pénétrer les influences maritimes. Sensiblement plus doux et sec que le climat des vignobles ligériens plus orientaux, ces caractéristiques conditionnent une précocité importante du cycle végétatif en lien avec le bon réchauffement des sols sablo-graveleux. Ces éléments, associés à des règles de production strictes, se révèlent favorables à une expression élégante du Cabernet franc N. Au travers du savoir-faire des vignerons, de leur expérience de plusieurs générations et de leur fidélité depuis plus de huit siècles au cabernet franc N, les vins s'expriment dans le choix des assemblages des raisins issus des différentes situations. Ce savoir-faire adapté aux conditions spécifiques de ce territoire d'abord voué à la production de vin rouge élégants et souples, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés. La notoriété et la réputation des vins de «Saint-Nicolas-de-Bourgueil», dont les louanges sont vantées par l'abbé Baudry dès le XIIème siècle, continuent à prospérer grâce au dynamisme des producteurs.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

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, est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

Département d'Indre-et-Loire: Avoine, Beaumont-en-Véron, Benais, Bourgueil, La Chapelle-sur-Loire, Chouzé-sur-Loire, Coteaux-sur-Loire pour le seul territoire des anciennes communes de Saint-Patrice et Ingrandes-de-Touraine, Restigné, Savigny-en-Véron.

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

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

Etiquetage

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 dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions en hauteur, largeur, et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique «Vin de Loire» ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largueur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation. - 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 et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-47d86866-3725-4fea-b087-8132296a76f9