Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/2456

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/2026/2456)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Anjou-Coteaux de la Loire»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Anjou-Coteaux de la 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 «Anjou-Coteaux de la 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 Anjou-Coteaux de la 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

«Anjou-Coteaux de la Loire»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Anjou-Coteaux de la 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 n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins Blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ce sont des vins blancs tranquilles issus de raisins récoltés à surmaturité.

Arôme/Nez

D'une grande complexité aromatique, alliant le plus souvent des arômes floraux à ceux de fruits frais, voire secs ou confits, ces vins évoquent la «douceur angevine».

Goût/Bouche

Dociles comme la Loire en été, ou envahissants comme celle-ci lors des crues d'hiver, les vins de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou-Coteaux de la Loire», au fil du temps, savent dévoiler leur charme. La principale caractéristique des vins est l'élégance.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	18
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):	25
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Ce sont des vins blancs tranquilles issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec ou sans pourriture noble).

Ils présentent: Un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 14 %. Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), après fermentation, supérieure ou égale à 34 g/l. Le titre alcoométrique volumique acquis minimal est de 11 % pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 %. Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

☑ 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

Enrichissement

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'enrichissement est autorisé selon les règles définies par le cahier des charges.

Pratique vitivinicole

Utilisation des morceaux de bois

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'utilisation de morceaux de bois est interdite. 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

Densité

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre. Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée. Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Pratique vitivinicole

Taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 12.

Pratique vitivinicole

Récolte

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les raisins sont récoltés manuellement par tries successives.

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

L'irrigation est interdite

Pratique vitivinicole

Elevage

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins Blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	40
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**

1. *Aire géographique*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2023: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes),* Mauges-sur-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées du Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire et La Pommeraye*), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés.

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

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

1. Informations sur la zone géographique

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond aux secteurs de coteaux schisteux de bord de Loire. Il s'agit de la partie la plus occidentale du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou». En 2021, elle s'étend sur le territoire de 8 communes de l'ouest du département de Maine-et-Loire. Elle débute à la périphérie d'Angers, sur la commune de Bouchemaine, à la confluence de la Loire et de la Maine, puis s'étend de part et d'autre du fleuve, jusqu'à Ingrandes et Le Mesnil-en-Vallée, en direction de Nantes. Le mésoclimat est fortement influencé par le fleuve. Le vignoble est installé sur les plus proches coteaux bordant celui-ci et ne s'en éloigne pas de plus de 3 kilomètres. Passé cette distance, au nord comme au sud, le paysage est essentiellement constitué de prairies et de bois. Le nom de «Coteaux de la Loire» illustre bien la topographie du vignoble sous ses inclinaisons variées. Si les coteaux sont très abrupts sur la commune de Bouchemaine, ceux des communes d'Ingrandes et de Saint-Georges-sur-Loire présentent des pentes beaucoup plus douces. Les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont issus des différentes formations primaires du Massif armoricain. Ce sont des sols peu évolués schisteux ou schisto-gréseux. Quelques sols développés issus de roches éruptives et quelques sols bruns calcaires du Dévonien sont localement

présents. Ces sols sont très superficiels et la roche mère se trouve le plus souvent à une profondeur inférieure à 0,40 mètre. Ils sont exempts de tout signe d'hydromorphie et leur réserve hydrique est très modérée. Le climat est de type océanique. Le massif des Mauges, situé à l'ouest du vignoble, nuance cette caractéristique océanique par un effet de fœhn. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. La Loire joue également un rôle de régulation des températures tout au long de l'année. Associée à la topographie, l'exposition des coteaux est essentielle. Sur la rive droite, le vignoble exposé au sud est abrité des vents froids du nord et bénéficie ainsi de situations très favorables. Sur la rive gauche, l'effet drainant du fleuve sur l'air froid joue un rôle prépondérant dans le réchauffement des pentes orientées au nord. Quelques situations en amphithéâtre, protégées des vents, bénéficient d'un gain thermique. La Loire joue enfin un rôle essentiel en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement de la «pourriture noble».

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Si l'historique du vignoble de l'Anjou remonte au IXème siècle, la mention précise du vignoble des «Coteaux de la Loire» apparaît pour la première fois en 1749 dans le «Traité sur la nature et la culture de la vigne» de Messieurs Bidet et Duhamel de Monceau, précisant que, dans ce vignoble: «Le terroir, très difficile à défricher, est maintenant parfaitement cultivé et tout planté en vignes…». Un mémoire en Conseil d'Etat, concernant des mesures administratives prises en 1804, nous apprend que cette région ne produit que des vins blancs: «Si les coteaux de la Loire ne sont favorables qu'à la culture des vins blancs, et si ces vins forment une branche importante de commerce…». Ce mémoire fait aussi référence à la Belgique qui, à cette époque, est friande des vins des «Coteaux de la Loire». Plus récemment, en 1842, M. Auguste Petit-Lafitte indique que: «Le gros pineau ou Chenin est le cépage qui en fait le fond.» Le vignoble angevin est le berceau du cépage chenin B. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon le type de sol, ou, plus généralement, la situation où il est implanté. Les vignerons ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte Odart, en 1845, dans son «Traité des cépages», indique: «Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle.» La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. Jullien, en 1816, dans «Topographie de tous les vignobles connus» précise que: «Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays…» La culture de la vigne, dans ce vignoble, a connu cependant le même développement que dans le reste de l'Anjou. En effet, avec l'arrivée des courtiers hollandais au XVIème siècle, se développe un marché des «vins pour la mer» (destinés aux pays étrangers) élaborés à partir de vignes taillées à court bois (un ou deux nœuds). Le marché intérieur, principalement orienté vers l'approvisionnement de Paris, se développe aussi, avec des vins de moindre réputation élaborés à partir de vignes taillées à longs bois (six ou sept nœuds). A la fin de la seconde guerre mondiale, la production est orientée principalement vers la recherche de vins «demi-secs» semblables aux «vins pour Paris» d'autrefois. Le souci de produire des vins de forte identité, présentant une concentration en sucre importante, surgit à nouveau à partir des années 1980. Les vins de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou-Coteaux de la Loire» sont considérés comme de grands vins «doux» (localement dénommés «liquoreux») de l'Anjou.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

La principale caractéristique des vins est l'élégance. D'une grande complexité aromatique, alliant le plus souvent des arômes floraux à ceux de fruits frais, voire secs ou confits, ces vins évoquent la «douceur angevine». En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur. Dociles comme la Loire en été, ou envahissants comme celle-ci lors des crues d'hiver, les vins de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou-Coteaux de la Loire», au fil du temps, savent dévoiler leur charme.

3. Interactions causales

La conjonction, entre des sols superficiels et une topographie permettant une excellente exposition, favorisant une alimentation hydrique régulière, permet au cépage chenin B d'exprimer toute sa plénitude. La situation du vignoble, à proximité immédiate de la Loire, qui régule les températures tout au long du cycle végétatif, et favorisée par une conduite du vignoble adaptée, notamment par une taille courte, permet une maturité optimale. La présence du fleuve permet également d'atteindre la surmaturité, soit par les vents qu'il canalise, favorisant mécaniquement une dessiccation du raisin, soit par la formation de brumes matinales indispensables au développement de botrytis cinerea et ainsi de la «pourriture noble». Attendre la surmaturité des raisins, patienter pour réaliser les vendanges à une période avancée de l'automne et procéder par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle afin de

sélectionner les baies naturellement concentrées ou atteintes de «pourriture noble» («rôties») révèlent tout à la fois le savoir-faire des producteurs et une aptitude très particulière du cépage chenin B. Cette dernière est décrite, en 1861, par Guillory aîné: «Les vendanges, à de rares exception près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de pourri.» L'association d'un milieu si particulier, d'un cépage parfaitement adapté à celui-ci et d'hommes qui savent exploiter toutes ses qualités permet d'obtenir des vins particulièrement originaux. De nombreux écrits témoignent de la notoriété de ces vins, comme par exemple ceux de M. Petit-Lafitte, qui déclare: «Lorsque ces vignes sont taillées à un ou deux nœuds, elles donnent des vins liquoreux et délicats, recherchés pour la Belgique.» Quant à Guillory aîné, en 1861, dans un «Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers», il nous rappelle que: «Ces terres ne sont guère susceptibles de recevoir d'autres cultures, sans grand frais, à cause de leur peu de fécondité; elles donnent par cela même des produits peu abondants en vins; aussi, si ce n'était leur qualité qui en maintient le prix un peu élevé, la culture de la vigne même aurait dû y être abandonnée.»

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

API

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 2021: - département de la Loire-Atlantique: Vair-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Anetz).; - département de Maine-et-Loire: Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil et Saint-Laurent-du-Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières, Val-du-Layon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Aubin-de-Luigné).

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, sur les étiquettes, 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.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Spécificité de la Dénomination «Vin de Loire»

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

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.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage: Unité géographique plus petite

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve: - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-12714a08-279b-49f8-9933-5ee9d3d49a09