

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2020/C 46/16)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 ⁽¹⁾ de la Commission

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

« **Muscadet Côtes de Grandlieu** »

PDO-FR-A0496-AM01

Date de la communication: 14/11/2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire géographique

La révision de l'aire géographique de l'appellation « Muscadet Côtes de Grandlieu » a pour conséquence :

- l'inclusion de deux communes (Geneston, La Planche) et de quatre parties de communes (Le Bignon, Montbert, Les Sorinières, Vieillevigne), toutes ces communes étant issues de l'aire géographique de l'appellation régionale « Muscadet ».
- l'exclusion de deux communes (Bouguenais, Touvois) et de deux parties de communes (Legé, Sainte-Pazanne) suite à un travail pour resserrer le vignoble sur les secteurs où une viticulture de qualité s'est maintenue.

Pour plus de sécurité juridique, la nouvelle liste des entités administratives est référencée par rapport à la version en vigueur du code officiel géographique, édité chaque année par l'INSEE.

Le document unique relatif à la zone géographique est modifié en conséquence.

2. Aire parcellaire délimitée

Au 2° du point IV du chapitre 1er du cahier des charges, après les mots « 5 septembre 2007 » sont ajoutés les mots « et 19 janvier 2017 ».

Cette modification a pour objet d'ajouter la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

3. Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate a été mise à jour suite à la fusion de commune et la révision de l'aire géographique. L'aire globale de vinification de l'appellation n'est pas modifiée.

Le document unique relatif aux conditions supplémentaires est modifié en conséquence.

4. Pratiques viticoles

Au 1° du IX du chapitre I il est ajouté la phrase « Ils se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de leur conditionnement ou de leur première expédition hors des chais de vinification. »

Le maintien sur leurs lies fines des vins permet d'apporter toutes les caractéristiques aux produits qui sont orientés sur la rondeur. Cela permet d'affirmer et de renforcer la segmentation des différentes appellations du Muscadet.

Le document unique relatif aux pratiques vitivinicoles est modifié en conséquence.

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. **Traitement thermique**

L'interdiction relative à l'utilisation de traitements thermiques sur le vin faisant appel à des températures supérieures à 40°C est supprimée. La modification a pour but de donner tous les moyens techniques possibles aux opérateurs pour gérer les conséquences de millésimes difficiles ayant pour caractéristiques des déviations organoleptiques de type « Goût Moïsi Terreux ». La technique du chauffage des moûts, dite thermovinification, s'avère beaucoup moins perturbante pour les vins en termes d'amaigrissement et de décharnement que celle du recours aux charbons cenologiques mésoporeux.

Le document unique relatif aux pratiques vitivinicoles est modifié en conséquence.

6. **Conditionnement**

La fin de la période de conditionnement des vins bénéficiant de la mention « sur lies » passe du 30 novembre au 31 décembre. La modification permet d'allonger la période d'embouteillage des vins avec mention « sur lie » d'un mois afin d'optimiser la période de commercialisation de cette catégorie sans pourtant modifier le caractère de rondeur associé à un léger perlant correspondant à cette mention.

Le document unique relatif aux conditions complémentaires est modifié en conséquence.

7. **Circulation des vins**

Le point b du 4 du IX du chapitre 1 relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

8. **Lien**

Le lien a été modifié pour prendre en compte le changement du nombre de commune, la correction d'une erreur (il s'agit de la baie de Bourgneuf et non de la baie de Bourgneuf-en-Retz) ainsi que pour mettre à jour le dernier paragraphe du 1° concernant le nombre de producteurs et le volume produit.

Le document unique relatif au lien avec la zone géographique est modifié en conséquence.

9. **Étiquetage**

Au XI il est ajouté un point « c) 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 ou en épaisseur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Il figure dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée. »

Le document unique relatif aux conditions supplémentaires est modifié en conséquence.

10. **Obligations déclaratives**

La date limite de la déclaration de revendication passe du 15 décembre au 31 décembre

La déclaration préalable de transaction est modifiée en une déclaration préalable d'expédition

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

11. **Repli**

Les modalités de la déclaration de repli sont précisées afin d'en améliorer leur contrôlabilité.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

12. **Registre**

Des ajustements rédactionnels ont été apportés sur la tenue des registres.

- Au 2° du II du chapitre II :

- au b) les mots « jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication » et « et l'acidité du moût » sont supprimés
- au c) le mot « cahier » est remplacé par « registre »
- au d) le mot « cahier » est remplacé par « registre » et les mots « ou mettant à la consommation des vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, » sont supprimés

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

13. Points principaux à contrôler

Le chapitre 3 a été revu pour une mise en cohérence de la rédaction des points principaux à contrôler dans les cahiers des charges de la zone du pays nantais.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Muscadet Côtes de Grandlieu

2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

Les vins sont blancs, secs et tranquilles.

Les vins présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 % ;
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre ;
- un titre alcoométrique volumique total maximal, après enrichissement, de 12 %.

Les teneurs en acidité totale, en anhydride sulfureux total des vins et le titre alcoométrique total acquis respectent les seuils fixés par la réglementation communautaire. Les vins sont blancs, secs et tranquilles.

Ils présentent des arômes intenses à dominante fruitée, agrémentés parfois de notes iodées et un équilibre gustatif globalement orienté vers la fraîcheur.

Un élevage prolongé peut leur conférer davantage de richesse en bouche et une bonne aptitude au vieillissement.

Ils sont conditionnés soigneusement en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

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

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratiques œnologiques spécifiques

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,9 mètre et 1,1 mètre.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :

- soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ;
- soit en taille Guyot simple ou double.

La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 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 12.

Pratique œnologique spécifique

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5 °C est interdit.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte. Ils se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de leur conditionnement ou de leur première expédition hors des chais de vinification.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins respectent, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant dans la réglementation communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux

66 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 juin 2017. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :

- Département de la Loire-Atlantique : Le Bignon (partie), Bouaye, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Geneston, Legé (partie), La Limouzinière, La Planche, Montbert (partie), Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne (partie), Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières (partie), Vieilleville (partie).
- Département de la Vendée : Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

7. Cépages principaux

Melon B

8. Description du ou des liens

1. Informations sur la zone géographique

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » est essentiellement localisé sur les coteaux qui ceinturent le lac de Grandlieu et sur les flancs des cours d'eau qui l'alimentent, dont les rivières Logne, Boulogne et Ognon, ainsi que sur les versants de l'Acheneau qui lui sert d'exutoire et rejoint l'estuaire de la Loire entre Nantes et Saint-Nazaire. La zone géographique s'étend sur une partie du territoire des départements de la Loire-Atlantique et de la Vendée, au sud de la ville de Nantes, non loin des rives de l'océan Atlantique. Elle constitue la partie

la plus occidentale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Le vignoble est implanté au sein d'îlots positionnés sur les meilleures situations, souvent isolés dans un paysage voué, par ailleurs et principalement, aux activités d'élevage et aux cultures.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique particulièrement tempéré, avec des amplitudes thermiques très réduites sur l'année, compte tenu de la proximité du littoral. En hiver, le lac de Grandlieu constitue la plus vaste étendue d'eau douce de France métropolitaine et contribue à accentuer la douceur de l'air, réduisant fortement la fréquence des gelées. L'absence de tout relief significatif entre la côte et le vignoble favorise une circulation rapide des entrées maritimes porteuses de nuages, induisant alors une faible pluviométrie au sein de la zone géographique et un ensoleillement plus important qu'à l'intérieur des terres. En été, les températures restent généralement douces et l'humidité induite par le lac de Grandlieu atténue les rares épisodes caniculaires.

L'ossature géologique de la zone géographique est composée surtout de roches métamorphiques, micaschistes et gneiss principalement, ainsi que de larges filons de roches basiques, amphibolites, éclogites et prasinites. Dans les zones basses, situées au pourtour du lac de Grandlieu, le socle primaire est parfois recouvert de sédiments tertiaires, composés surtout de sables avec une proportion variable d'argiles et de galets. Les sols qui se développent sur ces différentes formations sont en général des sols bruns sains, portants et filtrants. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux qui présentent des paysages ouverts essentiellement ou traditionnellement plantés en vigne, et les parcelles présentant des sols peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une bonne aptitude au réchauffement et d'une capacité de rétention en eau limitée.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » est l'héritier d'une tradition viticole ancienne. Au Moyen Âge, la route du sel provenant de la baie de Bourgneuf et de Noirmoutier transite déjà par le lac de Grandlieu pour l'approvisionnement en vin. Un commerce actif s'est perpétué depuis avec l'Irlande et les pays celtes. Le vignoble médiéval s'étend ensuite, sous l'impulsion des abbayes de Buzay (sur les rives de l'Acheneau) et de Villeneuve (au bord de l'Ognon).

A partir du XIV^{ème} siècle, un vignoble commercial s'affirme grâce à la présence des flottes d'Europe du Nord présentes dans la baie de Bourgneuf. Au XVI^{ème} siècle, la demande du négoce hollandais encourage la production de vins blancs. Le cépage melon B s'implante alors dans la région, où il est désigné sous le nom de « Muscadet » dès le milieu du XVII^{ème} siècle. A la fin du XVIII^{ème} siècle, la paroisse de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu a déjà le tiers de ses terres planté en vignes. Cette commune compte même jusqu'à 750 hectares de vignes sous le Second Empire.

Après le phylloxera, le vignoble se reconstitue avec des plants greffés, en adoptant quelques nouvelles techniques comme la taille guyot et les plantations en lignes. Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié, avec le choix du seul cépage melon B, le maintien d'une densité de plantation élevée, la maîtrise de la charge et du rendement des vignes et la récolte des raisins à pleine maturité.

Dans la perspective de produire des vins riches et complexes, les opérateurs adoptent un itinéraire technique de vinification particulier, la « méthode nantaise », qui consiste à maintenir les vins sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage, savoir-faire né de l'habitude qu'avaient les producteurs de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies en prévision des fêtes à venir. Ce mode d'élevage apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. De plus, cette méthode, qui repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils, permet de préserver jusqu'au printemps et au-delà les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique. Au cours de leur élevage, les vins s'enrichissent aussi en arômes tertiaires. Les raisins, les moûts et les vins issus du cépage melon B renferment en effet une concentration importante en précurseurs d'arômes glycosidiques. Formées d'aglycones liés à des sucres, ces molécules sont inodores en l'état. La rupture des liaisons β -glucosidiques, sous l'action de divers processus chimiques et enzymatiques, génère alors des composés fortement odorants, principalement des monoterpènes et des C13-norisoprénoïdes, avec formation notamment de β -damascone, substance connue pour son rôle exhausteur des arômes fruités des vins. Les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier pour protéger les vins de toute oxydation en cuve, et pour procéder avec soin à leur conditionnement en bouteille, afin que la libération de ces fragrances se poursuive le plus longtemps possible et que les vins gagnent en complexité.

Dès 1937, les meilleures situations viticoles de la zone géographique sont reconnues en appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Désireux cependant de mieux valoriser les vins produits sur les meilleurs coteaux, les producteurs demandent, dès 1955, la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée, puis réitèrent cette demande en 1979. L'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » est finalement reconnue par décret du 29 décembre 1994. Les vins peuvent bénéficier de la mention traditionnelle « sur lie », définie depuis 1977 en « Muscadet », qui se traduit par la mise en bouteille des vins durant l'année qui suit celle de la récolte, dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2016, la superficie en production couvre approximativement 250 hectares exploités par environ 80 producteurs. Le volume annuel commercialisé représente 12000 hectolitres environ dont la grande majorité avec la mention « sur lie ».

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » sont des vins blancs tranquilles secs. Ils présentent des arômes intenses à dominante fruitée, agrémentés parfois de notes iodées, et un équilibre gustatif globalement orienté vers la fraîcheur. Un élevage prolongé peut leur conférer davantage de richesse en bouche et une bonne aptitude au vieillissement. Ils sont soigneusement conditionnés en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre en bouche orienté davantage vers la rondeur, un bouquet olfactif plus complexe et ils peuvent présenter un léger perlant dû au gaz carbonique résiduel formé lors de la fermentation alcoolique. Pour préserver leur fraîcheur, leur richesse aromatique et le gaz carbonique endogène, ils sont protégés de l'oxydation au cours de leur élevage. Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

3. Interactions causales

La zone géographique bénéficie d'un climat directement soumis à l'influence de l'océan Atlantique, tout proche, et du lac de Grandlieu, et caractérisé par des hivers très doux. Conjugué à la présence majoritaire de parcelles présentant des sols à dominante nettement sableuse, ce climat assure une grande précocité du cycle végétatif de la vigne, laquelle bénéficie de jours longs et ensoleillés pendant toute sa croissance et porte à maturité la vendange avant les pluies automnales. Cette précocité se retrouve dans le caractère ouvert et épanoui des vins, dès leur plus jeune âge.

La fracturation des roches métamorphiques qui constituent le socle géologique et la texture grossière des sols permettent un enracinement profond des vignes, lesquelles bénéficient d'une alimentation hydrique modérée et régulière qui favorise la maturité des baies de raisin. La fraîcheur estivale assure la bonne conservation des précurseurs d'arômes fragiles et présents dans les baies du cépage melon B. Protégés des atteintes sanitaires par les brises océaniques, les raisins peuvent être récoltés à pleine maturité, donnant aux vins leur caractère fruité et leur senteur délicatement iodée.

Bien qu'elle ait hérité d'une tradition viticole ancienne, la zone géographique a présenté longtemps une agriculture mixte dominée par les activités d'élevage. Le cheminement réalisé par les opérateurs pour obtenir la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Côtes de Grandlieu » les a conduits à mettre en commun leurs pratiques vitivinicoles. Ainsi, leur savoir-faire collectif permet aux producteurs d'optimiser le rendement des vignes et la maturité du raisin.

Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche, dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.

Conditionnés en bouteilles au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » conservent leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés directement dans les chais de vinification. Cette pratique traditionnelle, qui minimise la manipulation des produits, est parfaitement adaptée pour préserver les composés odorants délicats des vins.

Dans la zone géographique, la proximité des sites touristiques du littoral a favorisé le développement de la vente directe des vins. La part de la production vendue en vrac au négoce est donc plutôt faible, au contraire de la majorité des produits de la région « Muscadet ». Grâce à ce dynamisme commercial et à la qualité des vins, la quasi-totalité de la production est valorisée avec la mention « sur lie », que ce soit hors des frontières nationales à l'exportation, auprès de la clientèle particulière ou encore dans les restaurants des stations balnéaires de la côte Atlantique, où la fraîcheur des vins se marie harmonieusement avec les coquillages, les crustacés, les poissons et tous les produits de la mer.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, 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 et l'élevage des vins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie », est constituée par le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :

- Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (partie), La Boissière-du-Doré, Bouguenais, Boussay, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, Clisson, Couffé, Divatte-sur-Loire, Frossay, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé (partie), Ligné, Loireauxence (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Sauveur et Varades), Le Loroux-Bottereau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert (partie), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, Pornic, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Sainte-Pazanne (partie), Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Les Sorinières (partie), Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieilleville (partie), Villeneuve-en-Retz, Vue.
- Département de Maine-et-Loire : Beaupréau-en-Mauges (pour le seul territoire des communes déléguées de Beaupréau et Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée du Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais et Saint-Florent-le-Vieil), Montrevault-sur-Èvre (pour le seul territoire des communes déléguées de La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fület, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart et Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou, Sèvremoine (pour le seul territoire des communes déléguées de Montfaucon-Montigné, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine et Tillières).
- Département de la Vendée : Cugand, Montaigu, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés dans la zone délimitée.

Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique dont certaines composantes s'expriment après conditionnement, et le léger perlant dû à leur teneur en gaz carbonique endogène, afin de limiter les transvasements, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » sont conditionnés en bouteilles dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Ce mode d'élevage particulier apporte rondeur et gras aux vins, par enrichissement, notamment, en mannoprotéines et autres composés issus de

l'autolyse des parois cellulaires levuriennes. Cette méthode repose sur l'absence de manipulation des vins et leur maintien sous atmosphère chargée en gaz carbonique, en limitant fortement les phénomènes d'oxydation et le dégagement des composés volatils.

Leur teneur en gaz carbonique étant trop élevée pour un conditionnement dans des contenants souples, ils sont conditionnés en bouteilles et nécessitent un soin particulier au conditionnement.

Les vins se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de leur conditionnement ou de leur première expédition hors des chais de vinification

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 peut être complété par la mention « sur lie » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination géographique dans le cahier des charges.

Les dimensions des caractères de la mention « sur lie » et de la dénomination géographique « Val de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont 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.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Il figure dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-82f0846a-250f-4d39-a81d-0232a960a3a6
