

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

(2023/C 49/14)

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Crémant de Loire»

PDO-FR-A0391-AM02

Date de communication: 11.11.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Code officiel géographique

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique.

Cela n'a pas d'impact sur le périmètre de la zone géographique délimitée.

Le document unique est modifié au point 6.

2. Aire parcellaire délimitée

Des séances d'approbation de la délimitation ont été ajoutées.

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. Écartement entre les pieds

L'écartement minimal entre les pieds passe de 1 m à 0,90 m.

Cette modification a pour but de permettre une augmentation de la densité de plantation des vignes sans modifier l'écartement entre les rangs.

Il est également ajouté une disposition particulière pour les vignes situées sur des pentes supérieures à 10 %, qui sont autorisées à avoir un écartement minimal entre les pieds de 0,80 m.

Cet ajout a pour objectif de prendre en considération le cas particulier des vignes plantées sur des pentes marquées ce qui occasionne des aménagements particuliers lors de la plantation (plantation parallèle à la pente plutôt que perpendiculaire à celle-ci).

Le document unique est modifié au point 5.

4. Taille

Les règles de taille ont été harmonisées au niveau des appellations de la zone Anjou Saumur dans le Val de Loire.

Cette harmonisation vise à une meilleure connaissance par les opérateurs et à une simplification du contrôle. Cette modification introduit une capacité d'adaptation pour les viticulteurs par rapport aux épisodes de gels qui sont de plus en plus tardifs.

Le document unique est modifié au point 5.

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. Lien avec la zone géographique

Le lien est modifié en faisant référence à l'année 2021 à la place de l'année 2018 et en ajustant le nombre de communes après la fusion de certaines.

Le document unique est modifié au point 8.

6. Etiquetage

Une précision sur le cadre réglementaire des mentions facultatives a été apportée.

Le document unique est modifié au point 9.

7. Mesures transitoires

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été supprimées.

Une mesure transitoire a été ajoutée pour les communes dont la délimitation parcellaire a été approuvée en novembre 2020.

Ces modifications n'entraînent pas de modification du document unique.

8. Modifications rédactionnelles

Un certain nombre d'ajustements rédactionnels ont été apportés au cahier des charges.

Ces modifications n'entraînent pas de modification du document unique.

9. Référence à la structure de contrôle

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Crémant de Loire

2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

1. *Caractéristiques*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins mousseux de qualité rosés et blancs. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %. Les vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 % et une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 24 grammes par litre. Les vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 5 grammes par litre. Les vins de base ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 11,6 %. Les vins présentent, avant dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 bars, mesurée à la température de 20°C, et, après dégorgement, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre. Les teneurs en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Les vins, après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition, et en cas d'enrichissement du moût, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les teneurs en acidité totale et en acidité volatile sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. Description

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le « Crémant de Loire » est un vin mousseux majoritairement blanc et minoritairement rosé. Il présente une effervescence régulière constituée de chapelets de bulles fines, délicates et persistantes. Le nez évoque souvent des arômes de fleurs blanches mêlés à des notes fruitées telles que la pêche ou l'abricot. La bouche, fine et harmonieuse, marie remarquablement la sensation de fraîcheur à la douceur.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

1. Densité de plantation - Ecartement (1)

Pratique culturale

- a) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » : - 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 particulières relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le 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.

2. Densité de plantation - Ecartement (2)

Pratique culturale

- b) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » : Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.
- c) Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny » : Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,10 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

3. Règles de palissage de la vigne

Pratique culturale

- Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » : La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage. Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes: la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; le palissage comprend 4 niveaux de fils ; la hauteur minimale du fil supérieur est de 1,85 mètre au-dessus du sol.
- Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et « Cheverny » : La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

4. Règles de taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte.

Chenin B, grolleau N, grolleau gris G, orbois B et pineau d'Aunis N : Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

Cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B et pinot noir N : Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 14.

5. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation est interdite.

6. Récolte

Pratique culturale

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement. L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

Les raisins sont transportés dans des récipients non étanches. Les récipients ne peuvent avoir une dimension supérieure à 1,20 × 1,20 mètre de côté, avec une hauteur maximale de raisins de 0,40 mètre. Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage ne peut excéder 24 heures.

7.

Pratique œnologique spécifique

- a) Les vins de base ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 11,6 %, Les vins, après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition, et en cas d'enrichissement du moût, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
- b) Outre la disposition 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.
- c) Les installations de pressurage doivent répondre à des critères relatifs à la réception de la vendange, aux pressoirs et à la conduite du pressurage, au chargement des pressoirs, au fractionnement des jus, et à l'hygiène, tels que fixés dans le cahier des charges.

Les raisins sont versés entiers dans le pressoir. Les vins de base sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

5.2. Rendements maximaux

1.

80 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

- département des Deux-Sèvres : Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ) ;
- département de l'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, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (pour le seul territoire de la commune déléguée de Langeais), 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, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vêretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;
- département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Le Controis-en-Sologne, Cormeray, Coudès, Couffy, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard Val de Cher, Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seul, Soings-en-Sologne, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Valencisse (pour le seul territoire des communes déléguées de Chambon-sur-Cisse et Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (pour le seul territoire de la commune déléguée de Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Onzain), Vineuil ;

- département de Maine-et-Loire : Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil), Huillé-Lézigné (pour le seul territoire de la commune déléguée de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes), Jarzé Villages (pour le seul territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay ;
- département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

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

7. Variété(s) à raisins de cuve

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Grolleau N

Grolleau gris G

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

8. Description du ou des liens

8.1.

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur un plateau ondulé correspondant géologiquement aux formations primaires des contreforts du Massif armoricain, et aux formations plus récentes de l'ère Secondaire et, dans une moindre mesure, du Tertiaire de la frange sud-ouest du Bassin parisien. La zone géographique longe la Loire et ses affluents, la Vienne, l'Indre et le Cher, sur environ 200 kilomètres. En 2021, elle s'étend sur le territoire de 246 communes, dont certaines sont célèbres par leur château.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols schisteux ou argilo-schisteux sur la partie occidentale et des sols argilo-calcaires (Cénomaniens, Turonien, Sénonien et Eocène) dans sa partie orientale. Ces sols ont tous la particularité de présenter des réserves utiles en eau modérées et de bonnes capacités de drainage.

L'étage géologique du Turonien est essentiel. Il est à l'origine de la pierre de tuffeau dont l'exploitation, à travers une multitude de carrières, a permis la construction des Châteaux de la Loire et, d'une façon plus générale, de l'ensemble du bâti architectural de la région, laissant ainsi d'innombrables cavités. Ces carrières sont devenues des caves, à la température et à l'hygrométrie constante, vouées à la culture des champignons et au stockage du vin.

Le climat est océanique, avec quelques nuances. Ainsi, la frange orientale, correspondant à la Sologne viticole, connaît une influence plus continentale avec un cumul des précipitations annuelles légèrement supérieur au reste de la zone géographique et compris entre 550 millimètres et 650 millimètres. À l'ouest, où l'influence océanique est la plus forte, les températures sont régulières, les hivers sont doux et les chaleurs estivales restent modérées. Par contre, vers l'est, l'amplitude thermique a tendance à s'accroître. Dans ce contexte général, le réseau hydrographique constitué par la Loire et ses affluents joue un rôle de régulateur thermique.

b) *Description des facteurs humains contribuant au lien*

L'histoire du vignoble est relativement ancienne, en lien avec le développement de nombreux monastères et abbayes fortement implantés dans la région. Saint Grégoire de Tours, dans son « Histoire de France », signale au VI^{ème} siècle une culture étendue de la vigne dans cette contrée et l'usage des « traquettes » pour en chasser les oiseaux au temps de la maturité du raisin. Le vignoble connaît son plein essor aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles grâce au commerce développé par les Hollandais. En effet, ceux-ci, dotés d'une flotte importante, utilisent la Loire pour venir s'approvisionner, surtout en vins blancs, aux Ponts-de-Cé, à Saumur, à Vouvray, développant alors un marché de vins de qualité pour les « vins pour la mer ».

L'élaboration de vins mousseux date du début du XIX^{ème} siècle, reposant sur le constat historique de la capacité des vins de Saumur, élaborés à partir du cépage chenin B, à développer une seconde fermentation. Très tôt, conscient de cette particularité et de son étonnante similitude avec les vins de « Champagne », Jean-Baptiste Ackerman développe, à partir de 1811, la production de vins mousseux selon la méthode traditionnelle. En 1838, une commission chargée d'examiner les produits présentés à l'exposition industrielle d'Angers déclare : « Ces vins sont parfaitement clairs et limpides; leur mousse est blanche, vive et pétillante... La possibilité de faire chez nous des vins égalant ceux de Champagne est démontrée ».

En moins d'un demi-siècle l'émulation créée par ces premiers résultats entraîne de nombreux entrepreneurs à suivre les encouragements de la commission. Naissent les « Grandes Maisons » d'élaboration, « Veuve Amiot », « Bouvet-Ladubay », « Langlois-Château », « Monmousseau ». Les cavités creusées pour l'extraction du tuffeau deviennent les lieux privilégiés d'élaboration des vins mousseux. Des galeries sont même creusées dans l'unique but de stocker des bouteilles. Les années 1845-1875, grâce à l'élévation du niveau de vie des français et au développement des chemins de fer, sont, pour les élaborateurs de vins mousseux, celles de l'ouverture de nouveaux horizons commerciaux. Ainsi, en 1874, 4 millions de bouteilles sont expédiées dans toute l'Europe et le XX^{ème} siècle voit l'essor de la notoriété des vins mousseux du Val de Loire.

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire » est reconnue par décret en date du 17 octobre 1975. Depuis bien longtemps, les producteurs avaient démontré le bien fondé du respect de la matière première dans le cadre de l'élaboration des vins mousseux. Par les règles de production fixées dans ce décret, ils montrent alors leur attachement à une récolte manuelle, à la mise des raisins entiers dans le pressoir, à un pressurage doux ainsi qu'à une période de conservation « sur lattes » importante.

En 2009, la production annuelle est de 13 millions de cols.

8.2.

2 *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Le « Crémant de Loire » est un vin mousseux majoritairement blanc et minoritairement rosé. Il présente une effervescence régulière constituée de chapelets de bulles fines, délicates et persistantes. Le nez évoque souvent des arômes de fleurs blanches mêlés à des notes fruitées telles que la pêche ou l'abricot. La bouche, fine et harmonieuse, marie remarquablement la sensation de fraîcheur à la douceur.

3 Interactions causales

Le vignoble s'est développé sous l'influence du réseau hydrographique de la Loire, sur près de 200 kilomètres. Les variations mésoclimatiques, au sein de la zone géographique, et les situations pédologiques très diverses, ont permis aux producteurs de favoriser une implantation des différents cépages en adéquation avec leurs caractéristiques. Cette diversité des situations viticoles présente des atouts non négligeables pour les assemblages dans l'élaboration des cuvées.

A la faveur notamment de l'aptitude des vins issus du cépage chenin B à faire une seconde fermentation, les producteurs, notamment ceux de Saumur et de Vouvray, ont maîtrisé la prise de mousse naturelle en bouteille. Forts de ce succès, et conscients d'élaborer un produit de renom, ils observent et développent les techniques permettant d'assurer une qualité irréprochable. La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Les conditions de production liées à la récolte, notamment au transport de la vendange, ont pour objectif de respecter l'intégrité du raisin jusqu'au stade du pressurage et de limiter les phénomènes d'oxydation. Un pressurage réalisé dans un environnement soigné, avec un matériel adapté, selon des règles définissant un rapport précis entre poids de vendange mise en œuvre et volume de moûts extrait, garantissent la qualité et la limpidité des jus ainsi obtenus. Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. Une période d'élevage longue permet au vin de développer ses caractéristiques aromatiques, sa complexité et sa finesse.

Un vigneron angevin, dans les années 1980, disait : « Le Crémant de Loire est le fruit des techniques modernes utilisées pour mieux servir la tradition ». La renommée de ce vin mousseux, blanc ou rosé, incontournable maintenant en Val de Loire et destiné au marché national comme à l'exportation, ne cesse de grandir.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire ». Les dimensions des caractères de cette dénomination géographique 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.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

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.

Conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins sont élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

Le tirage en bouteilles de verre, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte.

La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 12 mois à compter de la date de tirage.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fbd01859-710c-4b01-bc35-12c58579e127
