

V

(Avis)

AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**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 34/08)

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Bonnezeaux»

PDO-FR-A0926-AM03

Date de communication: 11.11.2022

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

**1. Code officiel géographique**

Les communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate 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 aux points 6 et 9.

**2. Ecartement entre les pieds**

L'écartement minimal entre les pieds sur un même rang 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.

**3. Taille**

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

(<sup>1</sup>) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

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.

#### 4. **Maturité**

La richesse minimale en sucres des raisins a été augmentée de 238 à 255 grammes par litre. Cette augmentation a été faite pour accroître la qualité des vins qui sont des vins avec restes de sucres.

Afin de prendre en compte les difficultés de fermentation des moûts les plus riches en sucres : le titre alcoométrique volumique acquis minimum a été abaissé à 11 % pour les vins ayant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur à 18 % ; le titre alcoométrique volumique acquis a été déplafonné pour les vins ayant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur ou égal à 18 %.

Le document unique est modifié au point 4.

#### 5. **TAVT après enrichissement**

Le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement par concentration partielle des moûts est abaissé de 19 à 18 %.

Le document unique n'est pas modifié

#### 6. **Lien**

Le lien est modifié en faisant référence à l'année 2021 à la place de l'année 2018.

Le document unique est modifié au point 8.

#### 7. **Mesures transitoires**

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été supprimées.

Le document unique n'est pas modifié.

#### 8. **Points principaux à contrôler**

La récolte manuelle par tries successives est ajoutée dans les points principaux à contrôler.

Le document unique n'est pas modifié

#### 9. **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.

#### 10. **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.

#### 11. **Étiquetage**

Les règles sur l'étiquetage ont été précisées et harmonisées au niveau des appellations de la zone Anjou Saumur dans le Val de Loire. Cette modification est purement rédactionnelle.

Le document unique est modifié au point 9.

## DOCUMENT UNIQUE

**1. Dénomination(s)**

Bonnezeaux

**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**

## DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Il s'agit de vins tranquilles blancs issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble). Ils sont puissants avec une grande douceur qui s'accompagne d'un fruité complexe (fruits secs et exotiques, fleurs blanches...)et d'une robe légèrement dorée à reflets verts. Ils présentent : Un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %. Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), après fermentation, supérieure ou égale à 51 g/l. Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %. Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total 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	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

**5. Pratiques vitivinicoles****5.1. Pratiques œnologiques spécifiques**

1.

Pratique œnologique spécifique

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

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

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

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.

2. *Densité*

Pratique culturale

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.

### 3. Taille

Pratique culturale

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 10.

### 4. Récolte

Pratique culturale

Les raisins sont récoltés manuellement par tries successives.

### 5. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation est interdite

## 5.2. Rendements maximaux

30 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 de la commune suivante du département de Maine-et-Loire sur la base du code officiel géographique de 2021 : Bellevigne-en-Layon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Thouarcé).

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

Chenin B

## 8. Description du ou des liens

### 8.1.

#### 1 Informations sur la zone géographique

##### a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située au cœur des vignobles de l'Anjou, la zone géographique se limite en 2021 à la seule commune déléguée de Thouarcé. Cette commune, située dans le département de Maine-et-Loire, a son territoire partagé par la rivière du Layon. Sur la rive droite, le hameau de « Bonnezeaux », perché sur le haut d'un coteau abrupt, la surplombe. Le nom du hameau de « Bonnezeaux » semble provenir de sources d'eau ferrugineuse.

Le vignoble est implanté sur une succession de trois coteaux d'exposition sud-ouest : « La Montagne », « Beauregard » et « Fesles », formant une bande qui s'étale sur 2 800 mètres de long et 500 mètres de large. Les pentes de ces coteaux sont d'environ 15 % à 20 % et particulièrement marquées sur le coteau ouest de « Beauregard » ainsi que sur le coteau central, justement dénommé « La Montagne », qui prend naissance à proximité du hameau de « Petit Bonnezeaux ». Au nord de ces trois coteaux délimités se trouve un plateau légèrement ondulé, d'une altitude moyenne de 90 mètres alors que la rivière du Layon s'écoule à 29 mètres d'altitude.

Le substratum géologique appartient à la « série de Saint-Georges-sur-Loire », complexe schisto-gréseux daté de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Il est parfois recouvert, notamment sur le coteau de « Fesles », par les formations gravelo-argileuses ou sablo-argileuses du Cénomaniens. L'érosion a mis à nu le socle schisteux, alors que les sables et argiles sont restés en place sur l'arrière-côte et le plateau. Aussi, les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont peu profonds, très riches en éléments grossiers, de couleur gris verdâtre, parfois « lie de vin ». Leur réserve en eau est inférieure à 100 millimètres et leur capacité de drainage est excellente.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique atténué et est faiblement arrosée, abritée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les coteaux sont localement ouverts aux vents dominants de secteur sud-ouest et ouest. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600 millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres sur les reliefs du Choletais et des Mauges. Les précipitations durant le cycle végétatif de la vigne sont plus faibles d'environ 100 millimètres par rapport à la moyenne du département. La flore méridionale qui se développe spécifiquement sur ces coteaux témoigne de cette relative aridité et d'une température supérieure à celle des secteurs environnants.

#### b) *Description des facteurs humains contribuant au lien*

Le cépage chenin B, probablement originaire de la région de l'Anjou a trouvé à « Bonnezeaux » une implantation de prédilection. Cépage rustique, il exprime ses potentialités dans des situations où les contraintes du sol sont fortes.

Les producteurs ont 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... »

Les constats et l'analyse qu'en ont faits les producteurs, au fil des générations, ont conduit les vins de « Bonnezeaux » au sommet de l'Anjou. William Guthrie (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « Nouvelle Géographie Universelle », parue en 1802, précise : « On peut diviser les vins d'Anjou en trois classes. Ceux qui forment la première se recueillent dans les villages de Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne et Thouarcé dans laquelle se trouve le cru de Bonnezeaux. »

Le prestige du vignoble de « Bonnezeaux » est reconnu à toutes les époques qui suivent. La crise phylloxérique freine très fortement son essor et seul un marché local reste approvisionné. Grâce au dynamisme et au sérieux du syndicat des producteurs de « Bonnezeaux », soucieux du maintien de faibles rendements et de la pratique des tries successives, le marché national est reconquis avant que les vins franchissent à nouveau les frontières françaises. L'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » est reconnue le 6 novembre 1951.

## 8.2.

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

Ces vins sont appréciés par la puissance qu'ils expriment. Leur grande douceur, liée à une teneur en sucres fermentescibles importante, s'accompagne d'un fruité souvent complexe (fruits secs, fruits exotiques, fleurs blanches...), que leur robe fréquemment légèrement dorée et agrémentée de reflets verts ne laisse présager. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité permet aux vins d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

### 3 *Interactions causales*

Ce vignoble, avec ses coteaux de forte pente d'exposition sud-ouest et ses sols superficiels et caillouteux au comportement thermique exceptionnel, est favorable à la précocité du cycle végétatif et la maturation du cépage chenin B. Les vents dominants balayant les coteaux, associés à une alimentation hydrique très faible de la vigne sur des sols squelettiques, permettent une concentration des baies par un flétrissement ou dessiccation sur pied caractéristique du vignoble. Les producteurs ont su s'approprier cette particularité. Des rendements très faibles montrent l'attachement des viticulteurs à la qualité des raisins.

La récolte tardive du cépage chenin B dans ces coteaux, en réalisant plusieurs tries visant à sélectionner des raisins très mûrs, a permis aux vins de « Bonnezeaux » d'acquérir leurs lettres de noblesse. L'histoire et la notoriété des vins de « Bonnezeaux » sont intimement liées à celles des vins de l'Anjou et des « Coteaux du Layon ».

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

API

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, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (pour le seul territoire des communes déléguées de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou et Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Éllier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital et Vauchrézien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux et Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (pour le seul de la commune déléguée de Tigné), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Val-du-Layon.

Étiquetage: mentions facultatives

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, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Étiquetage: dénomination géographique «Val de Loire»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val 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.

Étiquetage: unité géographique plus petite

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-2bee3ad4-2dc7-4d79-9977-b2e2f0980fbb](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bee3ad4-2dc7-4d79-9977-b2e2f0980fbb)

---