Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Gros Plant du Pays nantais (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Union des Producteurs de Gros Plant du Pays Nantais
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	13 Château de la Frémoire 44120 VERTOOU France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)2.40.80.14.90
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0)2.40.80.30.04
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	sdaoc.muscadet@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CdC AOC Gros Plant du Pays nantais.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1568 du 16 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Gros Plant du Pays nantais publié au journal officiel de la République française du 19 novembre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Gros Plant du Pays nantais (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS***Caractéristiques analytiques***

Les vins sont blancs, secs et tranquilles.

Les vins présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 % ;
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 4 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre ;
- un titre alcoométrique volumique total maximal, après enrichissement, de 11 %.

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.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins sont blancs, secs et tranquilles.

Ils présentent une robe jaune très pâle, parfois teintée de reflets verts dans leur jeunesse.

Leur équilibre gustatif est acidulé, dominé globalement par la fraîcheur et la légèreté.

Au nez, ils développent des arômes subtils à dominante fruitée ou florale, fréquemment accompagnés d'une senteur iodée.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Sur lie
Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit.</p> <p>Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés) faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 11 %.</p> <p>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.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.</p>	

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

Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied :

- soit en taille courte (cordon de Royat, gobelet, éventail) ;
- soit en taille Guyot simple.

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

Au stade nouaison, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 12.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à 70 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 75 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- dans le département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Fresnay-en-Retz, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vallet, Vertou, Vieilleville, Vue ;
- dans le département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, Drain, Landemont, Liré, Le Marillais, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières, La Varenne ;
- dans le département de la Vendée : Cugand, Rocheservière, Saint-Etienne-du-

Bois, Saint-Philbert-de-Bouaine.

a. Zone NUTS

FR515	Vendée
FR512	Maine-et-Loire
FR511	Loire-Atlantique
FR51	Pays de la Loire
FR5	OUEST
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes 0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Folle Blanche B
Colombard B
Montils B

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique présente un relief ciselé par les cours d'eau qui forment un réseau dense au sud et à l'est de la ville de Nantes. L'alternance des coteaux viticoles et des vallées dédiées à l'élevage modèle le paysage du Pays nantais, qui s'étend des contreforts des Mauges à l'est jusqu'au littoral de l'océan

Atlantique à l'ouest, des rives de la Loire au nord jusqu'aux plaines vendéennes au sud. Le vignoble est implanté préférentiellement sur les buttes et les coteaux situés autour du lac de Grandlieu et de ses affluents, ainsi que sur les versants du marais de Goulaine et de la vallée de la Loire. Cette zone géographique constitue l'extension la plus occidentale du grand vignoble du Val de Loire et englobe 92 communes des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et de la Vendée.

La zone géographique repose sur un socle géologique ancien et complexe, où se trouvent entremêlées des formations plutoniques (granites, gabbros) et des roches métamorphiques (gneiss, micaschiste, amphibolite, éclogite), parfois recouvertes de sédiments sablo-graveleux d'âge tertiaire. Ces différentes roches, lorsqu'elles se trouvent en situation érosive, sont souvent à l'origine de sols acides, riches en éléments grossiers (sables, cailloux, graviers), sains et aérés, naturellement bien drainés, peu fertiles et dotés d'une réserve en eau modérée. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux les plus pentus dotés de sols sableux peu profonds.

Le climat du Pays nantais est lié à l'influence océanique, dont la pénétration est largement facilitée par l'estuaire de la Loire. Il est caractérisé par la faible variation des températures au cours de l'année. Les hivers sont particulièrement doux, ce qui favorise un réchauffement précoce des sols au printemps. L'été, les températures restent fraîches grâce aux brises marines, réduisant la fréquence et l'intensité des épisodes caniculaires. Les pluies sont relativement bien réparties tout au long de l'année, avec cependant un déficit de précipitations marqué en été. L'ensoleillement est élevé pour cette latitude.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Héritier d'une tradition viticole très ancienne, le vignoble nantais est l'un des plus grands de France au Moyen-Âge. Il s'oriente vers des activités de distillation à partir du XVI^{ème} siècle, sous l'impulsion du négoce hollandais. Le cépage charentais folle blanche B, réputé pour la finesse des eaux-de-vie qui en sont issues, s'étend alors et supprime les cépages autochtones. Dans les conditions naturelles du Pays nantais, ce cépage révèle son aptitude à la production de vins blancs. Le nom de « *Gros Plant* » apparaît pour la première fois sur un écrit, daté de 1732, pour désigner ces vins, qui connaissent un grand succès dans l'Ouest de la France. Au milieu du XIX^{ème} siècle, alors que les activités de distillation du Pays nantais déclinent, le vignoble du « *Gros Plant* » couvre encore 20000 hectares.

Après la crise phylloxérique, les cépages montils B et colombard B, autres cépages d'origine charentaise, sont plantés, dans de moindres proportions, aux côtés du cépage folle blanche B. Pour maîtriser la vigueur des plants naturellement fertiles, les producteurs adoptent des règles rigoureuses : densité de plantation élevée, taille courte des vignes, limitation stricte du nombre de rameaux fructifères. Ils sélectionnent les parcelles destinées à cette production pour leur

aptitude à la précocité, leur réserve en eau faible et leur fertilité moindre. Avec la baisse des rendements, la qualité des vins progresse. Grâce aux actions de promotion menées par la confrérie bachique des Breteux, créée en 1948, et aux efforts du premier Syndicat de défense, constitué en 1951, le « Gros Plant du Pays nantais » est reconnu en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par jugement le 26 février 1954. Les vins acquièrent alors une notoriété à l'échelle nationale.

Dans la perspective de produire des vins plus riches et plus 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 pour fêter les événements familiaux du printemps suivant. 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. La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977 et se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins dans les chais mêmes de vinification, afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée s'étend sur près de 1500 hectares, exploités par 600 producteurs, pour une production annuelle d'environ 100000 hectolitres, dont plus d'un tiers bénéficie de la mention « sur lie ».

Informations détaillées sur le produit:

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays nantais » sont blancs et tranquilles. Ils présentent une robe jaune très pâle, parfois teintée de reflets verts dans leur jeunesse. Leur équilibre gustatif est acidulé, dominé globalement par la fraîcheur et la légèreté. Au nez, ils développent des arômes subtils à dominante fruitée ou florale, fréquemment accompagnés d'une senteur iodée.

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.

Lien causal:

L'implantation en région nantaise des cépages qui forgent l'originalité des vins de l'appellation d'origine contrôlée relève à la fois, de la situation géographique et de l'histoire de Nantes. Située à la confluence de la Loire et de l'océan Atlantique, cette grande ville portuaire a développé très tôt un commerce actif du vin à destination des centres urbains du nord de l'Europe. Cette place commerciale de première importance a attiré de nombreux négociants, parmi lesquels un fort contingent hollandais qui a contribué de façon décisive à l'expansion du cépage folle blanche B dans la zone géographique, précédant l'implantation des deux autres cépages, montils B et colombar B, dont le comportement agronomique est très proche.

Dans la région nantaise, les conditions pédoclimatiques ont permis d'élaborer avec ces cépages des vins blancs équilibrés aux arômes subtils. Les sols grossiers acides de la zone géographique, développés sur des granites, gneiss, micaschistes ou dépôts sablo-graveleux, en interaction avec la douceur hivernale du climat nantais, favorisent en effet un démarrage précoce du cycle végétatif des vignes et l'obtention de maturités abouties des raisins. La situation septentrionale du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée et son exposition aux influences océaniques garantissent la fraîcheur des températures estivales, permettant de préserver les précurseurs d'arômes délicats présents dans les baies des raisins. Pour adapter les cépages retenus au contexte naturel du Pays nantais, les opérateurs de la zone géographique ont pu s'appuyer sur un savoir-faire viticole bien ancré, hérité d'une tradition pluriséculaire du commerce de vins fins. Les choix techniques opérés, tant dans la sélection des parcelles avant plantation que dans la maîtrise de la vigueur des vignes, permettent d'exploiter au mieux les sols peu fertiles et l'ensoleillement généreux de la zone géographique pour obtenir des vendanges mûres et saines.

La méthode nantaise d'élevage des vins sur leurs lies fines de vinification, sans aucun soutirage, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation de s'exprimer dans les vins. La douceur hivernale du climat favorise les échanges avec les lies, si bien que les vins gagnent en richesse. Cet élevage confère aux vins bénéficiant de la mention « sur lie » leur caractère plus rond, leurs arômes fruités ou floraux fins et subtils, ainsi qu'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé en fin de fermentation. Pour conserver le bénéfice de cet élevage et éviter toute oxydation, les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier lors du conditionnement des vins, en procédant à un tirage en bouteille 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.

Vin ligérien « *le plus proche de l'océan* », puisque la zone géographique s'étend jusqu'à la station balnéaire de Pornic dans la baie de Bourgneuf-en-Retz, le « Gros Plant du Pays nantais » procure une sensation acidulée en bouche et

exprime généralement des arômes iodés qui s'accordent parfaitement avec les crustacés et les huîtres. Les producteurs n'ont cessé de faire valoir cette association identitaire entre les vins et la gastronomie locale, obtenant, dès 1954, la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Aujourd'hui encore, la localisation littorale du vignoble, entre Bretagne et Vendée, est un atout sur le plan commercial, car la fréquentation touristique estivale contribue pour beaucoup à sa notoriété et renforce l'image d'un vin compagnon idéal des produits de la mer.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>dans le département de la Loire-Atlantique</u> : Arthon-en-Retz, Boussay, La Boissière-du-Doré, Couffé, Ligné, La Marne, Mésanger, Paulx, Rezé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Varades ; - <u>dans le département de Maine-et-Loire</u> : La Boissière-sur-Evre, Le Fuilet, Gesté, Le Puiset-Doré ; - <u>dans le département de la Vendée</u> : Saint-Hilaire-de-Loulay. 	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont présentés avec l'indication du</p>	

millésime.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique 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 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.</p> <p>Les vins susceptibles de bénéficier de la mention "sur lie" sont élevés sur leurs lies fines de vinification pendant au moins un hiver sans aucun soutirage. 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. La douceur hivernale du climat favorise les échanges avec les lies, si bien que les vins gagnent en richesse. Cet élevage confère aux vins bénéficiant de la mention « sur lie » leur caractère plus rond, leurs arômes fruités ou floraux fins et subtils, ainsi qu'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé en fin de fermentation.</p> <p>Pour conserver le bénéfice de cet élevage et éviter toute oxydation, les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier lors du conditionnement des vins, en procédant à un tirage en bouteille 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.</p> <p>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.</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 Barbet de Jouy 75349 PARIS CEDEX 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)1.49.55.49.55
<i>Télécopieur:</i>	Néant
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M47-2.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS