

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

Anjou (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur
<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>	73 Rue Plantagenêt - B.P. 62444 49024 ANGERS CEDEX 02 France
<i>Téléphone:</i>	+33 02 41 88 60 57
<i>Télécopieur:</i>	+33 02 41 20 97 63
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	fva.anjousaumur@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC AOC Anjou, Cabernet d'Anjou et Rosé d'Anjou.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1556 du 15 novembre 2011 relatif aux AOC Anjou, Cabernet d'Anjou et Rosé d'Anjou publié au Journal officiel de la République française du 18 novembre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Anjou (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
5. Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>Les vins sont des vins tranquilles blancs et rouges et des vins mousseux blancs et rosés .</p> <p>Les vins tranquilles rouges ont les caractéristiques analytiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. - La fermentation malolactique est obligatoirement achevée. - Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre. - La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre. - Les vins bénéficiant de l'indication "gamay" présentent une teneur en sucre fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,50 %. - Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, anhydride sulfureux total sont

celles fixées par la réglementation communautaire.

- Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

Les vins tranquilles blancs ont les caractéristiques analytiques suivantes :

- Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.
- Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9,5 %.
- La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre. Toutefois elle peut être portée à 8 au maximum si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : 12,50 %.
- Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins mousseux rosés et blancs ont les caractéristiques analytiques suivantes :

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : 13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
- Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total, anhydride carbonique sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. La structure est présente mais la légèreté doit rester dominante. Ce sont des vins friands à déguster dans les trois années suivant la récolte.

Le vin blanc est un vin généralement sec, mais il peut parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifié de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». Son expression aromatique est généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, lilas, tilleul, verveine, camomille,...) et des notes plus fruitées (agrumes, prune, poire, fruits secs,...). Sa bouche est ronde, ample et se termine par une sensation de fraîcheur et de finesse.

Les vins mousseux se caractérisent par la finesse, présente non seulement dans le dégagement gazeux, mais aussi dans l'expression aromatique et la structure en bouche.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Primeur
Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES**a. Pratiques œnologiques:**

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 % ;</p> <p>L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;</p> <p>Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :</p> <p>Vins blancs 12,50 % ; Vins rouges 12,50 % ;</p> <p>Les vins mousseux blancs et rosés sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille. Ils ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : 13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition);</p> <p>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.</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 4000 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 1 mètre.</p> <p>Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 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</p>	

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.

Les vignes sont taillées, en taille mixte, au plus tard le 30 avril :

Cépages cot N, gamay N, pineau d'Aunis N :

- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois ;

- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.

Cépages grolleau N et grolleau gris G :

- soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ;

- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois.

Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N :

Avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois.

Cépage chenin B :

- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois ;

- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois ;

- Les parcelles de vignes plantées avant le 1er août 1980 peuvent être taillées avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et un maximum de 10 yeux francs par pied.

Cépages chardonnay B et sauvignon B :

- soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ;

- soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Vins tranquilles blancs

Le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 65 hectolitres par hectare.

Vins tranquilles rouges

Le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 65 hectolitres par hectare.

Vins mousseux blancs et rosés

Le rendement est fixé à 67 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 76 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;

- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Champocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanzeaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudfondes-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse-de-Tigné, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, La Jumellière, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Martigné-Briand, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Le Thoureil, Tigné, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vihiers, Villevêque ;

- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

a. Zone NUTS

FR534	Vienne
FR533	Deux-Sèvres
FR53	Poitou-Charentes
FR512	Maine-et-Loire
FR51	Pays de la Loire
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	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:**

Chardonnay B
Chenin B
Grolleau N
Grolleau Gris
Gamay N
Sauvignon B
Cabernet-Sauvignon N
Cabernet Franc N
Pineau d'Aunis N

c. Autres variétés**7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:**

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La zone géographique s'étend sur deux grands ensembles géologiques où le vignoble occupe principalement les versants des rivières et quelques plateaux. A l'ouest, le socle précambrien et paléozoïque est rattaché au Massif Armoricain. A l'est, le substratum mésozoïque et cénozoïque du Bassin Parisien vient recouvrir le socle ancien.

Cette particularité géologique différencie la partie occidentale de la zone géographique marquée par la présence des schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « Anjou noir », de la partie orientale de la zone géographique marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « Anjou blanc ».

Associée historiquement à l'ancienne province de l'Anjou, la zone géographique s'étend essentiellement sur la moitié méridionale du département de Maine-et-Loire (129 communes), ainsi que sur les franges nord des départements des Deux-Sèvres (15 communes) et de la Vienne (9 communes).

Quelques îlots subsistent dans le nord du département de Maine-et-Loire, témoignages d'une époque au cours de laquelle la vigne était implantée sur l'ensemble du département.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus des différentes formations géologiques. Bien que très différents, ces sols sont généralement pauvres et ont une réserve hydrique modérée. Ils présentent aussi un bon comportement thermique.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles compte tenu, d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur thermique que jouent la Loire et ses affluents et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Ne parle-t-on pas de « douceur angevine », expression qui trouve plus particulièrement sa réalité au cours de l'hiver, du long printemps et de l'automne, alors que les fortes chaleurs sont fréquentes en été. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de Foehn, à l'abri de l'humidité océanique du aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Vins tranquilles

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le 1er siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'APOLLONIUS (VIème siècle): « Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers). »

Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen-Âge, s'installant sous

l'égide des monastères sur les rives même de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XIIème et XIIIème siècles. Le rayonnement du royaume d'HENRI II et ALIENOR d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

La production connaît un développement important à partir du XVIème siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais, en font d'amples provisions et le commerce est si florissant au XVIIIème siècle qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée.

La grande renommée des « vins d'Anjou » suscite cependant la convoitise et de nombreux impôts sont créés (droit de cloison, de boîte, d'appâtissement, de huitième, de passe-debout,...), impôts qui ont des conséquences néfastes sur le commerce.

Les dévastations des guerres de Vendée achèvent de ruiner le vignoble.

La prospérité renaît au cours du XIXème siècle. En 1881, le vignoble couvre une superficie de 45000 hectares, dont 10000 hectares subsistent encore, en 1893, après l'invasion phylloxérique.

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B. Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N, puis, un peu plus tard, en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique. La vinification est principalement orientée, au début du XX^{ème} siècle, vers l'élaboration de « rouget », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin.

La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'appuie sur la production historique de vins blancs tranquilles. Dès le XVème siècle, les producteurs observent que le vin mis en bouteille au cours de l'hiver, et après une deuxième fermentation liée au retour des premières chaleurs, pétille tout en conservant sa finesse aromatique. D'abord « pétillants », la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille, soit à partir de sucres fermentescibles du moût partiellement fermenté, soit par adjonction d'une liqueur de tirage, favorise, au début du XIXème siècle, le développement de la production de vins mousseux bénéficiant de l'existence de caves importantes creusés dans la craie tuffeau et au cœur desquelles les vins peuvent être conservés et élevés à une température basse et constante.

Informations détaillées sur le produit:

Vins tranquilles

Le vin blanc est un vin généralement sec, mais il peut parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifié de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». Son expression aromatique est généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, lilas, tilleul, verveine, camomille,...) et des notes plus fruitées (agrumes, prune, poire, fruits secs,...). Sa bouche est ronde, ample et se termine par une sensation de fraîcheur et de finesse.

Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. La structure est présente mais la légèreté doit rester dominante. Ce sont des vins friands à déguster dans les trois années suivant la récolte.

Vins mousseux

Les vins mousseux se caractérisent par la finesse, présente non seulement dans le dégagement gazeux, mais aussi dans l'expression aromatique et la structure en bouche.

Lien causal:

Vins tranquilles

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, avec une climatologie empreinte de douceur, une géologie et une pédologie originale, confère aux vins une identité gustative qui s'exprime au travers de la fraîcheur des vins.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale.

L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent alors de définir une implantation juste du vignoble.

Ainsi, si l'ensemble angevin permet au cépage chenin B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi lui permettent d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée et si les conditions climatiques d'arrière saison sont favorables, il peut être à l'origine de vins « moelleux » ou « doux ».

Les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N apprécient les situations présentant des sols peu profonds ou des sols bruns et à l'alimentation hydrique régulée pour la production de vins rouges dont la légère rusticité est affinée par une courte période d'élevage prévue dans le cahier des charges.

Enfin, l'implantation du cépage gamay N privilégie les parcelles présentant des sols développés sur les roches précambriennes au cœur de « l'Anjou noir » à l'exclusion de toutes les situations de « l'Anjou blanc », comme en témoigne l'unité géographique définie plus particulièrement dans le cahier des charges pour les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay », au sein de la zone géographique.

Le savoir-faire des producteurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime également dans le choix des itinéraires techniques d'élaboration et des

assemblages de cépage, en fonction de l'objectif de production et du millésime. La diversité de la production est un atout pour la conquête de différents marchés. Non seulement au niveau national où les vins sont plus particulièrement appréciés par les habitants de la ville d'Angers et ses environs ou bien des régions françaises bretonnes et normandes, mais également hors des frontières nationales, les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou », participant pour une part non négligeable au rang de 7ème région exportatrice française occupée par le « Val de Loire ».

De nombreux écrits ont honoré les vins de la région « Anjou », comme en témoigne ces quelques mots du poète Joachim DU BELLAY écrits au XVIème siècle :

« Fais que l'humeur savoureuse,
De la vigne plantureuse,
Au rais de ton œil divin,
Son nectar nous assaisonne
Nectar, tel comme le donne
Mon doux vignoble Angevin. »

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « deuxième fermentation spontanée » a d'abord conduit à la production de vins « pétillants », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage, tardif, dispose de caractéristiques, d'une fraîcheur et d'arômes subtils qui lui confèrent une aptitude particulière pour la production de vins mousseux. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIXème siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste ACKERMAN, avec la maîtrise de l'élaboration par « seconde fermentation en bouteille » pour la production de vins mousseux.

Une attention particulière est apportée à la vendange, et la détermination annuelle d'une date de début de récolte (ban des vendanges) assure une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « l'Anjou blanc », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales.

Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.

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, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ; - Département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vallet ; - Département de Maine-et-Loire : Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux. 	

<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>L'appellation d'origine contrôlée "Anjou" peut être suivie de l'indication "Gamay" selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.</p> <p>L'appellation d'origine contrôlée "Anjou" suivie de l'indication "Gamay" peut être complétée par la mention "primeur" ou "nouveau", selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.</p> <p>Toutes les indications facultatives 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.</p> <p>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.</p> <p>L'indication « gamay » figure sur les étiquettes obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et est inscrit en caractères de même couleur et dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas dépasser les deux tiers de celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>Les vins tranquilles blancs sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « demi-</p>	

sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » 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.

<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>	
Les vins mousseux sont élaborés exclusivement par seconde fermentation en bouteille.	
La durée de conservation en bouteilles sur lie ne peut être inférieure à 9 mois.	

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 Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+33 01 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vins-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