

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

Coteaux d'Ancenis (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat vigneron de défense de l'appellation Coteaux d'Ancenis
<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 impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	- BP 30024 44151 ANCENIS Cedex France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)2.40.83.18.96
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	neant@neant.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC AOC Coteaux d'Ancenis.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret du 2011-1825 du 7 décembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Coteaux d'Ancenis publié au Journal officiel de la République française du 8 décembre 2011
--------------------------	---

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Coteaux d'Ancenis (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 des vins tranquilles rouges, rosés, blancs.

Les caractéristiques analytiques des vins sont les suivantes :

- Titre alcoométrique volumique naturel minimum : vins blancs 11,5 %, vins rosés 10 %, vins rouges 10,5 %
- Titre alcoométrique volumique acquis minimum : vins blancs 10 %
- Titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement : vins blancs 13,5 %, vins rosés 12 %, vins rouges 12,5 %
- Teneur en acidité totale : vins blancs entre 57,1 et 112,3 milliéquivalents par litre, vins rosés entre 57,1 et 102,1 milliéquivalents par litre, vins rouges entre 57,1 et 102,1 milliéquivalents par litre
- Teneur maximale en acidité volatile : vins blancs 13,3 milliéquivalents par litre, vins rosés 10,2 milliéquivalents par litre, vins rouges 13,3 milliéquivalents par litre
- Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) : vins blancs entre 20 et 40 grammes par litre, vins rosés inférieure ou égale à 4 grammes par litre, vins rouges inférieure ou égale à 3 grammes par litres
- Teneur maximale en acide malique : inférieure ou égale à 0,3 grammes par

litre pour les vins rouges. La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges.

La teneur en anhydride sulfureux total, et le titre alcoométrique total acquis des vins rouges et rosés, respectent les règles fixées par la réglementation communautaire.

#### *Caractéristiques organoleptiques*

Les vins blancs, dont la couleur jaune évoque l'opulence, développent généralement des notes aromatiques intenses rappelant les fruits bien mûrs ou les fruits exotiques. Les règles relatives à leurs normes analytiques garantissent le plus souvent le bel équilibre de ces vins en bouche, la rondeur apportée par les sucres fermentescibles contrebalançant la fraîcheur caractéristique des vins ligériens.

Les vins rosés révèlent une teinte claire, dont la coloration va du rose pâle au rose saumon. Leurs arômes fins et discrets évoquent la fraîcheur et s'inscrivent en général dans des notes fruitées. En bouche, ces vins se caractérisent couramment par leur légèreté et leur fraîcheur, ainsi que par une pointe de vivacité.

Les vins rouges offrent, au regard, une robe brillante, dont les nuances varient de rouge cerise à rouge grenat. Leur nez est fréquemment dominé par des arômes de fruits rouges, parfois accompagnés de notes d'épices. Ils présentent habituellement des tanins élégants, leur attribuant un caractère gustatif souple et tendre relevé par une certaine fraîcheur.

### **3. MENTIONS TRADITIONNELLES:**

#### **a. Point a)**

Appellation [...] contrôlée
-----------------------------

Appellation d'origine contrôlée
---------------------------------

#### **b. Point b)**

Clos
------

Château
---------

### **4. PRATIQUES VITIVINICOLES**

#### **a. Pratiques œnologiques:**

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
-------------------------------------	--------------------------------

<i>Description de la pratique:</i>
------------------------------------

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : vins blancs 13,5 %, vins rosés 12 %, vins rouges 12,5 %.

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.

<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 6000 pieds par hectare.</p> <p>L'écartement, entre les rangs, est inférieur ou égal à 1,60 mètre et l'écartement, entre les pieds sur un même rang, est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.</p> <p>Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille courte (cordon de Royat, gobelet, éventail) ;</li> <li>- soit en taille Guyot simple.</li> </ul> <p>La taille est achevée avant le 31 mai de l'année de la récolte.</p> <p>Au stade phénologique dit « nouaison », le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 10.</p>	

#### **b. Rendements maximaux:**

<i>Rendement maximal:</i>
<p>Pour les vins blancs, le rendement est fixé à 50 hectolitres par hectare et le rendement butoir à 55 hectolitres par hectare.</p> <p>Pour les vins rosés, le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare et le rendement butoir à 66 hectolitres par hectare.</p> <p>Pour les vins rouges, le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare et le rendement butoir à 66 hectolitres par hectare.</p>

## ***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, les communes d'Ancenis, Anetz, Barbechat, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Ligné, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Thouaré-sur-Loire, Varades.

Dans le département de Maine-et-Loire, les communes de Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, La Varenne.

#### a. Zone NUTS

FR512	Maine-et-Loire
FR511	Loire-Atlantique
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:

Gamay N
---------

Pinot Gris G
--------------

#### 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 s'étend sur les deux rives de la Loire, à mi chemin entre les

viles de Nantes et Angers. Les vignes sont implantées majoritairement sur les coteaux qui font directement face au fleuve, parfois aussi sur les versants des vallées secondaires. Elles s'étagent sur les pentes, à des altitudes comprises le plus souvent entre 20 mètres et 80 mètres, et se distinguent nettement dans le paysage par rapport aux plateaux environnants, orientés vers des activités de polyculture-élevage. La zone géographique s'étend, autour de la commune d'Ancenis, sur le territoire de 22 communes des départements de la Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire.

Le vignoble est implanté sur les formations métamorphiques anciennes du massif Armoricaïn, composées principalement de schistes, micaschistes et gneiss. Ces roches dures ont donné naissance à des sols siliceux et souvent caillouteux, très peu profonds sur les pentes, soumises autrefois à l'érosion de la Loire. Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe strictement les parcelles situées sur les coteaux, essentiellement et traditionnellement cultivés en vigne, qui présentent des sols sains, peu profonds, dotés d'une réserve en eau limitée et modérément fertiles. Ces sols se ressuient et se réchauffent rapidement. La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, la Loire contribuant à véhiculer l'influence maritime vers l'intérieur des terres, ce d'autant que, dans la région d'Ancenis, le fleuve connaît la même orientation que les vents dominants. La moyenne annuelle des températures se situe autour de 11,5°C, avec des hivers doux et des étés frais. Les précipitations, d'environ 700 millimètres par an, sont bien réparties dans l'année avec cependant un déficit hydrique marqué en été. La zone géographique connaît souvent une période venteuse et sèche en début d'automne, avant les grandes marées d'équinoxe.

#### Description des facteurs humains contribuant au lien

Présente depuis des temps très anciens, la culture de la vigne se serait surtout répandue dans la région d'Ancenis à partir du XI<sup>ème</sup> siècle, avec le développement de nombreux prieurés le long de la Loire. Les dîmes versées sur les produits de la vigne attestent d'une activité viticole intense sur les rives du fleuve au Moyen-Âge. Rapidement, le port d'Ancenis joue un rôle central dans le commerce et le transport des vins de la région. Ainsi, en 1573, Charles IX autorise la création de quatre offices de courtiers gourmets en vins sur le port d'Ancenis, offices qui sont portés à dix en 1584, et sous Louis XVI, la ville compte régulièrement une vingtaine de bateaux impliqués dans le commerce du vin. A partir du XVII<sup>ème</sup> siècle, le vignoble d'Ancenis augmente sa production de vins blancs moelleux avec l'introduction du cépage pinot gris G. Le vin qui en est issu prend progressivement la dénomination « Malvoisie ». Les autres cépages apparaissent plus tard, comme le cépage gamay N introduit vers le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle. Le commerce du vin connaît alors son apogée, les vins étant embarqués vers Paris via Orléans ou pour l'Europe du Nord et la Bretagne, par la place de Nantes.

Après la crise phylloxérique, le vignoble est reconstruit et adopte définitivement les

cépages et les modes de conduite qui sont toujours en vigueur actuellement, notamment une densité de plantation comprise entre 6000 pieds par hectare et 7000 pieds par hectare. La production de vins rosés secs et de vins rouges devient prédominante sur les vins blancs moelleux de « Malvoisie ». La création, dès 1907, du Syndicat viticole de l'arrondissement d'Ancenis traduit la continuité du dynamisme viticole local. Les règles de production, fixées par les producteurs après la seconde guerre mondiale, permettent en 1954 la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Coteaux d'Ancenis ». En 2009, le vignoble couvre 180 hectares. Il est exploité par une trentaine de producteurs pour une production annuelle moyenne dépassant les 10000 hectolitres, dont 45 % de vins rosés, 38 % de vins rouges et 17 % de vins blancs.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

Les vins blancs, dont la couleur jaune évoque l'opulence, développent généralement des notes aromatiques intenses rappelant les fruits bien mûrs ou les fruits exotiques. Les règles relatives à leurs normes analytiques garantissent le plus souvent le bel équilibre de ces vins en bouche, la rondeur apportée par les sucres fermentescibles contrebalançant la fraîcheur caractéristique des vins ligériens.

Les vins rouges offrent, au regard, une robe brillante, dont les nuances varient de rouge cerise à rouge grenat. Leur nez est fréquemment dominé par des arômes de fruits rouges, parfois accompagnés de notes d'épices. Ils présentent habituellement des tanins élégants, leur attribuant un caractère gustatif souple et tendre relevé par une certaine fraîcheur.

Les vins rosés révèlent une teinte claire, dont la coloration va du rose pâle au rose saumon. Leurs arômes fins et discrets évoquent la fraîcheur et s'inscrivent en général dans des notes fruitées. En bouche, ces vins se caractérisent couramment par leur légèreté et leur fraîcheur, ainsi que par une pointe de vivacité.

#### *Lien causal:*

Avec une zone géographique située à l'interface entre les vignobles nantais et angevin, au bord de l'importante voie de communication que constitue la Loire, les producteurs des « Coteaux d'Ancenis » ont su tirer parti de cette double influence pour établir des itinéraires techniques de production adaptés à leur environnement naturel.

Les coteaux de la zone géographique, façonnés par la Loire dans les formations métamorphiques du massif Armoricaïn, présentent le plus souvent des sols dont la capacité de réchauffement élevée, le drainage naturel rapide et la réserve en eau limitée, favorisent la maturité du raisin, d'où le développement dès le Moyen-Âge d'une viticulture commerciale active autour du port d'Ancenis. De plus, le climat de la zone géographique, quoique sous influence océanique, offre la particularité de présenter souvent un épisode venteux et sec en fin d'été et début d'automne. Combiné aux paysages ouverts des bords de Loire, ce contexte naturel explique

en grande partie qu'une production de vins rouges et rosés se soit développée dans la région. Les sols pauvres et acides des parcelles délimitées pour la récolte des raisins conviennent bien en particulier au cépage gamay N, limitant ainsi la vigueur souvent observée de ce cépage et expliquent que, bien qu'introduit tardivement, il ait supplanté les variétés noires existantes. La gestion du vignoble par un mode de conduite adapté et la maîtrise des rendements, permettent aux vins rouges de révéler tous leurs arômes et aux vins rosés d'exprimer des notes fruitées délicates.

Le climat offre aussi la possibilité d'élaborer des vins blancs moelleux, en récoltant des raisins sains à pleine maturité. Il a également favorisé l'acclimatation rapide du fragile cépage pinot gris G. La douceur des températures estivales de la zone géographique est un véritable atout pour préserver la finesse de ses arômes et, en limitant la dégradation des acides organiques présents dans les baies de raisin, de garantir la fraîcheur caractéristique des vins. Connus localement sous la dénomination « Malvoisie », ces vins, d'une véritable originalité, sont un produit emblématique du patrimoine viticole local.

Organisés syndicalement depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle, les producteurs ont constamment œuvré à améliorer la qualité des produits. La reconnaissance des « Coteaux d'Ancenis » en appellation d'origine contrôlée, qui s'accompagne d'un recentrage de l'aire parcellaire délimitée sur les meilleurs coteaux, d'un resserrement de l'encépagement autour des deux cépages gamay N et pinot gris G, et de règles de production plus restrictives, est gage pour l'avenir d'une typicité renforcée 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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>Dans le département de la Loire-Atlantique, les communes de La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles, Vallet ;</p> <p>Dans le département de Maine-et-Loire, les communes de Le Puiset-Doré, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières.</p>	



<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 dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination dans le cahier des charges.</p> <p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination en usage « Malvoisie » selon les règles fixées pour l'utilisation de cette dénomination dans le cahier des charges.. Cette dénomination est réservée aux vins tranquilles blancs.</p> <p>Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les états membre 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.</p> <p>Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » et de la dénomination en usage « Malvoisie » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur ou en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</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>	
<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>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_3.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M49_3.pdf</a>
--------------	---

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS