

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

Coteaux du Loir (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des producteurs de vins AOC Jasnières et Coteaux du Loir
<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>	28 rue Henri Chevalier 72500 Château du Loir France
<i>Téléphone:</i>	+33 02 43 44 00 72
<i>Télécopieur:</i>	+33 02 43 79 44 48
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	gdvsarthe@aol.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1113841D CDC Coteaux du Loir.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret no 2011-1262 du 7 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Loir » publié au Journal officiel de la République française du 11 octobre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Coteaux du Loir (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 blancs, rouges ou rosés.

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10 %

Les vins rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %

Les vins blancs et rosés ayant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 12 g/l présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %

Après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

- Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

- Les vins blancs secs et les vins rosés secs présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre. La teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres

- L'acidité volatile est inférieure ou égale à :

- 12,2 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte ;

- 15,3 milliéquivalents par litre jusqu'au 31 décembre de l'année suivante.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges, leur teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total pour les vins rouges et les teneurs en anhydride total pour les vins blancs et rosés sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont généralement secs et dans ce cas le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage. Ils présentent souvent des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse. Ils possèdent un potentiel qui s'exprime en vieillissant. Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants, pouvant atteindre plusieurs dizaines d'années. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs ne sont alors pas rares et se révèlent souvent avec le temps.

Les vins rosés sont légers, finement bouquetés et rafraîchissants. Leur robe est pâle, aux reflets souvent saumonés. Leur nez est généreux, et fréquemment dominé par la senteur poivrée. En bouche, la légèreté et la délicatesse dominent. D'une robe rubis, les vins rouges offrent une palette aromatique complexe, où dominant en général les arômes épicés associés aux senteurs de fruits rouges très mûrs.

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>	
<p>Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.</p> <p>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 %.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.</p> <p>Le recours à toute pratique d'enrichissement est interdit pour les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 12 grammes par litre.</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>- Modes de conduite</p> <p>a) - Densité de plantation</p> <p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1 mètre.</p> <p>b) - Règles de taille</p> <p>Cépages noirs</p> <p>- Dispositions générales :</p> <p>Les vignes sont taillées avec un maximum de 11 yeux francs par pied</p> <p>Cépages cot N, gamay N, grolleau N et pineau d'Aunis N (vignes âgées de 40 ans au plus)</p> <p>- Les vignes sont taillées en taille courte à coursons ; Chaque courson porte un maximum de 3 yeux francs.</p> <p>Cépage cabernet franc N :</p> <p>- Les vignes sont taillées en taille Guyot simple avec un long bois portant au plus 7 yeux francs et 2 coursons portant au plus 2 yeux francs.</p> <p>- Dispositions particulières :</p> <p>Cépage pineau d'Aunis N (vignes âgées de plus de 40 ans) :</p> <p>Les vignes peuvent être taillées en taille Guyot simple avec un long bois portant au plus 7 yeux francs et 2 coursons portant au plus 2 yeux francs.</p>	

Cépage blanc :
 Cépage chenin B - Les vignes sont taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 13 yeux francs par pied ; Chaque courson porte un maximum de 3 yeux francs

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à 55 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 65 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

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

- Département d'Indre-et-Loire : Bueil, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Paterne-Racan, Villebourg ;

- Département de la Sarthe : Beaumont-sur-Dême, Chahaignes, La Chartre-sur-le-Loir, Château-du-Loir, Chenu, Dissay, Flée, Lhomme, Marçon, Montabon, Nogent-sur-Loir, Poncé-sur-Loir, Ruillé-sur-Loir, Saint-Germain-d'Arcé, Saint-Pierre-de-Chevillé, Vouvray-sur-Loir.

a. Zone NUTS

FR514	Sarthe
FR51	Pays de la Loire
FR244	Indre-et-Loire
FR24	Centre
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:

Cot N
Chenin B
Grolleau N
Gamay 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**

Située à la limite de trois provinces, la Touraine, le Maine et l'Anjou, à environ 40 kilomètres au nord de la ville de Tours, la zone géographique s'étend sur une trentaine de kilomètres de part et d'autre de la vallée du Loir et de ses vallées affluentes.

A cet endroit, le Loir et ses affluents entaillent un plateau situé à environ 100 mètres d'altitude et creusent des vallées profondes au dénivelé de 50 mètres. Des falaises, orientées principalement d'est en ouest, et secondairement du nord au sud, bordent ces vallées. Dans ces falaises, des caves creusées s'enfoncent à 15 mètres ou 20 mètres sous terre et atteignent parfois plus de 150 mètres de longueur.

La largeur de la vallée du Loir offre un paysage ouvert, tandis que les vallées secondaires sont plus étroites et plus fermées. La zone géographique regroupe le territoire de 21 communes, dont 16 au sud-est du département de la Sarthe et 5 au nord-ouest du département d'Indre-et-Loire.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins, sont essentiellement installées sur les pentes des coteaux et rebords de plateau, présentent des sols caillouteux et sains issus du tuffeau du Turonien et des argiles à silex du Sénonien. Quelques parcelles présentent des sols issus des formations détritiques de l'Eocène ou intégrant des éléments issus de terrasses alluviales du Loir.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. Le Loir exerce un rôle de régulateur

thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les précipitations sont d'environ 680 millimètres par an.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Selon la tradition orale, de la vigne a été plantée au VIème siècle par Saint Lézin, alors évêque d'Angers, dans le sud de la Sarthe aux alentours de la commune de Marçon. C'est sur cette commune que des moines fondent le prieuré de Saint-Lézin, rattaché à l'abbaye Saint-Julien de Tours à laquelle il fournit une certaine quantité de vins. Ils implantent du pineau d'Aunis sur leurs terres à Chahaignes plus souvent nommés plant de Mayet, Gros Véronais, Mançais noir ou Plant d'Aunis. Le Loir est déjà, à cette époque, le moyen de transport privilégié pour diverses denrées destinées aux pays du nord de l'Europe, transitant par la Loire jusqu'à Nantes.

La douceur de vivre et les vins de la vallée du Loir sont chantés par les poètes de La Pléiade réunis autour de Pierre de RONSARD, dès le XVIème siècle, et ces vins sont souvent cités dans les écrits et mémoires d'alors.

Ainsi RABELAIS, dans son « Pantagruel », signale que la commune de La Chartre est encombrée de marchands de vin, RONSARD chante les vins du Loir, tandis qu'HENRI IV, qui chasse en forêt de Bercé (Château-du-Loir), ne veut voir sur sa table que le vin du pays.

Dans ses mémoires, le Comte de ROCHECOTTE (1769-1797) indique que sur la vallée du Loir, le coteau exposé au midi, sur les communes de Chahaignes et de la Chartre-sur-le-Loir, produit des vins dont plusieurs sont renommés.

Jules GUYOT écrit dans son « Etude des vignobles de France » (1876) que « le climat de la Sarthe appartient à cette partie de la zone tempérée où les fruits sucrés acquiert le maximum de leur finesse, les raisins y sont délicieux et les vins produits remarquables. Les deux principaux cépages de la Sarthe sont, pour le rouge le pineau [pineau d'Aunis N], et pour le blanc, le pineau de la Loire [chenin B] ».

Pierre VIALA, ampélographe et spécialiste des maladies de la vigne, en pleine crise phylloxérique, obtient une mission viticole et se charge de réaliser une étude très détaillée des terrains des vignobles de la Sarthe. Il préconise alors « d'avoir recours aux vieux cépages sarthois qui ont fait leurs preuves et qui ont donné la réputation de vos vins ». Il conclut lors de sa conférence devant le Préfet et le Maire de Château du Loir : « Vous avez entre vos mains une richesse qu'il ne faut pas laisser d'amoinrir. Vous devez tenir à honneur de faire briller avec la meilleure intensité que jamais, dans l'extrême nord, une des plus belles perles de la couronne viticole française »

A cette époque, sont cités principalement les vins blancs de pineau de la Loire (cépage chenin B) avec les millésimes 1837, 1870 et 1893 qui sont particulièrement appréciés. Les vins rouges prennent toute leur place au début du XXème siècle et les millésimes 1911, 1921, 1934 et 1937, marquent les esprits. En 1948, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du loir » est reconnue pour les

différentes catégories de vins avec la même zone géographique que celle définie en 2010.

En 2009, la superficie du vignoble représente plus de 80 hectares, exploités par environ 25 producteurs, pour une production d'environ 4000 hectolitres. Les vins rouges et blancs représentent chacun environ 40 % des volumes, et les vins rosés 20 %.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins blancs sont généralement secs et dans ce cas le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage.

Ils présentent souvent des arômes fruités et floraux dans leur jeunesse. Ils possèdent un potentiel qui s'exprime en vieillissant. Lorsqu'ils présentent des sucres fermentescibles, leur complexité et leur potentiel de garde sont en général plus importants, pouvant atteindre plusieurs dizaines d'années. Les notes plus exubérantes de fruits exotiques, ou plus douces de fruits secs ne sont alors par rares et se révèlent souvent avec le temps.

Les vins rosés sont légers, finement bouquetés et rafraîchissants. Leur robe est pâle, aux reflets souvent saumonés. Leur nez est généreux, et fréquemment dominé par la senteur poivrée. En bouche, la légèreté et la délicatesse dominent. D'une robe rubis, les vins rouges offrent une palette aromatique complexe, où dominent en général les arômes épicés associés aux senteurs de fruits rouges très mûrs.

Lien causal:

Le Loir a été l'un des éléments déterminant de la diffusion et de la notoriété des vins des « Coteaux du Loir ». Cette rivière a permis aux bateliers, sur des bateaux à fond plat, appelés « gabares », d'exporter les denrées comme le vin jusqu'à Nantes en rejoignant la Loire à Angers. Le loir a ainsi eu le même rôle que la Loire, une trentaine de kilomètres plus au sud, tant au niveau du transport des vins que de l'implantation de vignobles, à proximité des voies de transport et sur des situations topographiques favorables.

Les parcelles, traditionnellement choisies par les producteurs, se situent sur les pentes des coteaux et rebords de plateau et présentent des sols pourvus d'une charge caillouteuse grossière importante. Ces sols offrent ainsi un excellent drainage et permettent un bon fonctionnement hydrique et physiologique de la vigne.

Par ailleurs, la situation climatique de la vallée du Loir et l'encépagement du vignoble majoritairement constitué de cépages pineau d'Aunis N et chenin B, respectivement de 2ème époque tardive et de 3ème époque hâtive, imposent une gestion optimale de la vigueur et du potentiel de production traduite par une conduite de la vigne rigoureuse et une taille courte pour le chenin B.

L'effet millésime, particulièrement marqué au sein de la zone géographique, a conduit les opérateurs, au fil des générations, à gérer les diverses conditions de

maturité des raisins.

Ainsi, selon les situations et les conditions climatiques du millésime, les raisins blancs récoltés seront plus ou moins riches en sucres. Le respect de cette richesse naturelle conduit à la production de différents types de vins. Lorsque les conditions climatiques de la récolte sont particulièrement favorables, des vins présentant des sucres fermentescibles sont produits à partir des raisins les plus riches.

Les coteaux, armés par la craie tuffeau et creusés de nombreuses caves utilisées pour la vinification et la conservation, favorisent la mise en valeur du potentiel de garde des vins, traduite dans le cahier des charges par une durée d'élevage adaptée.

Jules GUYOT, dans son chapitre de l'« Etude des vignobles de France » (1876) consacré à la Sarthe, évoque « la vallée du Loir, si favorable aux bons cépages et aux bons vins » et fait état de la notoriété des vins du secteur : « Jullien cite d'ailleurs les vins des Jasnières, de Château-du-Loir [...] comme ayant une bonne et ancienne réputation ; je puis affirmer au moins que ceux des Jasnières, de Marçon, dans le canton de la Chartre, et ceux de Vouvray[-sur-Loir], Malicorne, Montabon, de Château-du-Loir, valent beaucoup mieux que leur réputation, déjà bonne ».

Dès le XVIème siècle, HENRI IV, RABELAIS et RONSARD ont, chacun avec leur sensibilité et leur passion, vanté les vins des « Coteaux du Loir ». Passion que les opérateurs, au fil des générations, ont su perpétuer en gérant les diverses conditions de maturité des raisins des cépages pineau d'Aunis N et chenin B, favorisant ainsi l'expression originale des vins sur cette zone géographique.

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, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Département d'Indre-et-Loire : Epeigné-sur-Dême ; - Département de Loir-et-Cher : Montoire-sur-Loir ; - Département de la Sarthe : Vancé. 	

<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>a) - Toutes 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.</p> <p>b) - 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>c) - Le terme « sec » figure obligatoirement sur l'étiquetage des vins blancs présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 8 grammes par litre.</p> <p>d) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none">- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.	

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 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+33 01 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_M41.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS