

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

Muscadet Coteaux de la Loire (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de Défense des Appellations d'Origine Contrôlées Muscadet
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régit 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>	AGRT1122171D CDC Muscadet Coteaux de la Loire.pdf

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

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1533 du 14 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Muscadet Coteaux de la Loire publié au journal officiel de la République française du 16 novembre 2011
--------------------------	---

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Muscadet Coteaux de la Loire (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	Néant (fr)
<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 10 % ;
- une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 grammes par litre ;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre ;
- un titre alcoométrique volumique total maximal, après enrichissement, de 12 %.

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 des arômes délicats, souvent à dominante florale, avec parfois quelques notes minérales, ainsi qu'un équilibre gustatif globalement orienté vers la fraîcheur.

Un élevage prolongé leur confère parfois une bonne aptitude au vieillissement.

Ils sont conditionnés soigneusement en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.
---

### 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 culturelle
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.</p> <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 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 à courson avec un maximum de 5 coursons par pied ;</li> <li>- soit en taille Guyot simple ou double.</li> </ul> <p>La taille est achevée avant débourrement ou stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz.</p> <p>Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec 4 yeux francs supplémentaires par pied sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit.

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, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés).

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

Ils bénéficient d'un élevage sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins respectent, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant dans la réglementation communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

#### b. Rendements maximaux:

##### *Rendement maximal:*

Le rendement est fixé à 55 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 66 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 :

- dans le département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Barbechat, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Ligné, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Thouaré-sur-Loire, Varades ;
- dans le département de Maine-et-Loire : Bouzillé, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré, Saint-Florent-le-Vieil, La Varenne.

#### a. Zone NUTS

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:**

Melon B
---------

**c. Autres variétés**

--

**7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:****Informations détaillées sur la zone géographique:****Description des facteurs naturels contribuant au lien**

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » est essentiellement implanté sur les coteaux primaires de la Loire, ou s'éloigne parfois légèrement du fleuve pour occuper les versants de ses affluents, dont les principaux sont la Divatte, l'Evre et l'Erdre. La zone géographique est caractérisée par un relief accentué, avec des pentes régulièrement comprises entre 5 % et 10 %. Elle se situe à l'est de la ville de Nantes et constitue la partie la plus orientale de la zone géographique plus large de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet ». Elle s'étend sur 22 communes des départements de la Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire. Les parcelles de vignes se détachent nettement dans le paysage, par contraste avec les plateaux bocagers dédiés à l'élevage. La zone géographique bénéficie d'un climat océanique particulièrement doux et tempéré. Les amplitudes thermiques sont d'autant plus faibles que la Loire joue un rôle régulateur et contribue à propager l'influence maritime vers l'intérieur des terres. La pénétration des brises océaniques est facilitée par l'orientation sud-ouest/nord-est du cours du fleuve, qui coïncide avec l'axe des vents dominants. Pour ces mêmes raisons, les précipitations sont sensiblement plus faibles sur les bords de la Loire que sur les plateaux situés à quelques kilomètres. Par conséquent, l'ensoleillement estival est important pour cette latitude, minimisant

l'influence de l'exposition nord ou sud des coteaux viticoles. A l'automne, les grandes marées d'équinoxe apportent parfois de fortes averses.

Le sous-sol de la zone géographique est composé essentiellement de roches métamorphiques, surtout des micaschistes, avec davantage de gneiss à l'ouest et de schistes à l'est. Ces roches, le plus souvent désagrégées ou peu altérées, portent des sols bruns particulièrement superficiels constitués d'une forte proportion d'éléments grossiers, sables ou cailloux. Naturellement bien drainés, ces sols se réchauffent rapidement au printemps. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les coteaux qui présentent des paysages ouverts essentiellement ou traditionnellement plantés en vigne, et les parcelles présentant des sols sains, aérés, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une capacité de rétention en eau limitée.

#### Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée est l'héritier d'une tradition viticole ancienne. Présente à Nantes dès les premiers siècles de notre ère, la vigne s'étend à tout le Pays nantais au cours du Moyen-Âge en suivant le cours de la Loire et de ses affluents. Les cartulaires des abbayes de la région évoquent le développement de sa culture aux XI<sup>ème</sup> et XII<sup>ème</sup> siècles sur les coteaux de Varades, Oudon, Ancenis et Saint-Florent-le-Vieil. Pourtant, ce n'est qu'à partir du XVI<sup>ème</sup> siècle qu'un véritable vignoble commercial se bâtit, pour satisfaire la demande du négoce hollandais installé à Nantes. A cette époque, le cépage melon B s'implante définitivement dans la région, où il est désigné sous le nom de « *Muscadet* » dès le milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle. Le port d'Ancenis reste longtemps très actif pour acheminer vers Nantes les vins de la zone géographique. Même après le rattachement du duché au royaume de France, la Bretagne conserve des règles fiscales qui favorisent l'essor de la viticulture. Récoltés en aval de la barrière douanière, les vins de la zone géographique, moins taxés, s'écoulent plus facilement que ceux qui proviennent de l'amont du fleuve.

Avec un encépagement axé sur le cépage melon B, la zone géographique se distingue nettement, pour les vins blancs, des vignobles situés plus à l'est, orientés davantage vers le cépage chenin B. Après la crise phylloxérique, le vignoble est reconstruit en adaptant quelques nouvelles techniques comme les plantations en ligne et la taille Guyot. Dès lors, le savoir-faire de production est bien codifié avec le maintien d'une densité de plantation élevée, la maîtrise de la charge et du rendement des vignes et la récolte des raisins à pleine maturité.

Dans la perspective de produire des vins riches et 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 en prévision des fêtes à venir. 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.

Au cours de leur élevage, les vins s'enrichissent aussi en arômes tertiaires. Les raisins, les moûts et les vins issus du cépage melon B renferment en effet une concentration importante en précurseurs d'arômes glycosidiques. Formées d'aglycones liés à des sucres, ces molécules sont inodores en l'état. La rupture des liaisons  $\beta$ -glucosidiques, sous l'action de divers processus chimiques et enzymatiques, génère alors des composés fortement odorants, principalement des monoterpènes et des  $C_{13}$ -norisoprénoïdes, avec formation notamment de  $\beta$ -damascone, substance connue pour son rôle exhausteur des arômes fruités des vins. Les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier pour protéger les vins de toute oxydation en cuve, et pour procéder avec soin à leur conditionnement en bouteille, afin que la libération de ces fragrances se poursuive le plus longtemps possible et que les vins gagnent en complexité.

Soucieux de fixer ces conditions de production pour préserver l'authenticité de leurs vins, les producteurs de la zone géographique obtiennent, dès 1936, la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire ». La réglementation propre à la mention traditionnelle « sur lie » est définie en 1977. Elle se traduit, depuis 1994, par la mise en bouteille des vins durant l'année qui suit celle de la récolte, dans les chais mêmes de vinification afin de limiter les soutirages et le transvasement des vins.

En 2009, la superficie revendiquée en appellation d'origine contrôlée couvre environ 240 hectares, pour une cinquantaine de producteurs et une structure coopérative implantée à Ancenis. Le volume commercialisé s'établit approximativement à 12000 hectolitres et bénéficie pour l'essentiel de la mention « sur lie ».

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » sont blancs, secs et tranquilles. Ils présentent des arômes délicats, souvent à dominante florale, avec parfois quelques notes minérales, ainsi qu'un équilibre gustatif globalement orienté vers la fraîcheur. Un élevage prolongé peut leur conférer davantage de richesse en bouche et une bonne aptitude au vieillissement. Ils sont soigneusement conditionnés en bouteilles pour préserver et amplifier l'expression de leur richesse aromatique.

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:*

La zone géographique, sous l'influence de la Loire, bénéficie d'un climat doux, peu pluvieux et bien ensoleillé. Elle présente un relief vallonné, accentué sur les rives du fleuve, et des sols souvent grossiers et peu profonds développés surtout sur des roches métamorphiques. La fracturation de ces roches et la texture des sols permettent un enracinement profond des vignes, ce qui apporte aux plantes une alimentation hydrique qui se réduit progressivement et favorise la maturité des baies du cépage melon B. La douceur hivernale assure un démarrage précoce du cycle végétatif des vignes, ce qui généralement autorise à récolter les raisins avant l'arrivée des pluies d'automne. La modération des températures estivales permet par ailleurs de préserver la fraîcheur et les arômes des vins issus de ce cépage blanc délicat. Les vents océaniques qui longent la Loire réduisent l'humidité de l'air et permettent de récolter des raisins dans un bon état sanitaire, ce qui contribue, pour partie, à la finesse des arômes des vins, notamment dans la série des senteurs florales ou minérales.

La longue histoire viticole de la zone géographique et sa spécialisation précoce ont favorisé depuis longtemps la mise en commun des savoirs et des pratiques entre producteurs. Désireux de protéger l'authenticité de leurs produits, ils ont obtenu la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Coteaux de la Loire » dès 1936, ce qui en fait l'une des plus anciennes appellations d'origine contrôlées de France.

Leur savoir-faire permet aux opérateurs de maîtriser la production et de récolter des raisins sains à pleine maturité. Vinifiés conformément aux usages locaux, les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification jusqu'au conditionnement, sans aucun soutirage. Grâce à la douceur des températures hivernales de la zone géographique, qui favorise les échanges avec les lies, les vins continuent à se bonifier au cours de leur élevage et révèlent une plus grande richesse en bouche, dès le printemps suivant. Une mise en bouteille soignée permet de préserver les caractéristiques essentielles des vins, certains arômes continuant à se développer après conditionnement. Ce savoir-faire, parfaitement adapté aux potentialités du milieu naturel et du cépage melon B, permet aux molécules odorantes formées lors de la fermentation et aux précurseurs d'arômes glycosidiques de s'exprimer pleinement dans les vins.

Conditionnés en bouteilles au cours de l'année qui suit celle de la récolte, les vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « sur lie » conservent leur fraîcheur caractéristique, soutenue d'un léger perlant provoqué par le gaz carbonique résiduel formé pendant la vinification. Pour éviter toute oxydation, ces vins sont conditionnés 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.

L'omniprésence de la Loire, la localisation de la zone géographique à mi-distance entre les villes de Nantes et Angers, ainsi que le dynamisme des activités portuaires d'Ancenis, ont favorisé l'émergence historique d'un vignoble marchand et ont conduit à sa dynamique. Grâce à leurs qualités de fraîcheur et leur finesse aromatique, les vins ont conquis une large clientèle ainsi que les nombreux restaurants implantés sur les bords de Loire. Ils font merveille avec les fruits de mer, et plus encore avec les poissons « au beurre blanc » dont la recette a été créée sur les rives du fleuve, au XIX<sup>ème</sup> siècle.

## 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> <p>- <u>dans le département de la Loire-Atlantique</u> : Aigrefeuille-sur-Maine, Arthon-en-Retz, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, La Chapelle-Saint-Sauveur, Château-Thébaud, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Fresnay-en-Retz, Le Fresne-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, La Haye-Fouassière, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, 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-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Saint-Viaud, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieillevigne, Vue ;</p> <p>- <u>dans le département de Maine-et-Loire</u> : Beaupréau, La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Gesté, Le Marillais, Montfaucon-Montigné, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières ;</p> <p>- <u>dans le département de la Vendée</u> : Cugand, Montaigu, Rocheservière, Saint-</p>	

Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

<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 millésime.</p>	

<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>Les vins susceptibles de bénéficier de la mention "sur lie" sont conditionnés dans la zone délimitée.</p> <p>Pour préserver les caractéristiques issues de leur mode de vinification et d'élevage, notamment leur fraîcheur, leur complexité aromatique dont certaines composantes s'expriment après conditionnement, 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<sup>er</sup> mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.</p> <p>Ce mode d'élevage particulier 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-</p>	

delà les arômes formés au cours de la fermentation alcoolique.

Au cours de leur élevage, les vins s'enrichissent aussi en arômes tertiaires. Les raisins, les moûts et les vins issus du cépage melon B renferment en effet une concentration importante en précurseurs d'arômes glycosidiques. Formées d'aglycones liés à des sucres, ces molécules sont inodores en l'état. La rupture des liaisons  $\beta$ -glucosidiques, sous l'action de divers processus chimiques et enzymatiques, génère alors des composés fortement odorants, principalement des monoterpènes et des  $C_{13}$ -norisoprénoïdes, avec formation notamment de  $\beta$ -damascone, substance connue pour son rôle exhausteur des arômes fruités des vins. Les opérateurs ont acquis un savoir-faire particulier pour protéger les vins de toute oxydation en cuve, et pour procéder avec soin à leur conditionnement en bouteille, afin que la libération de ces fragrances se poursuive le plus longtemps possible et que les vins gagnent en complexité.

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.

## ***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>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M47-2.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M47-2.pdf</a>
--------------	---

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS