

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

Savennières Roche aux Moines (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 Savennières Roche aux Moines.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1626 du 23 novembre 2011 relatif à l'AOC Savennières Roche aux Moines publié au Journal officiel de la République française du 24 novembre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Savennières Roche aux Moines (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 73, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<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 blancs tranquilles secs, moelleux ou doux dont les principales caractéristiques analytiques sont les suivantes :

-le titre alcoométrique volumique naturel minimum pour les vins secs est de 12,5 %

-le titre alcoométrique volumique naturel minimum pour les autres vins est de 15,5 %

-les vins présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11,5 %.

-les vins secs présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre. Les vins moelleux présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure ou égale à 30 grammes par litre.

-les teneurs en acidité volatile, en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Leur robe jaune pâle, parfois dorée

avec des reflets verts présente une rare élégance. Le nez, complexe et fin, associe souvent des arômes floraux à des notes plus fruitées exaltées par une touche de minéralité. La bouche est ample, suave avec une pointe de vivacité qui bannit toujours la lourdeur. Quand l'année permet à la pourriture noble de se développer, elle donne la possibilité aux producteurs d'élaborer des vins de garde avec des sucres fermentescibles qui développeront avec le temps un bouquet particulier et complexe lié au développement du botrytis cinerea.

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>Toute opération d'enrichissement est interdite</p> <p>Tout traitement thermique de la vendange ou du vin faisant intervenir une température inférieure à -5°C ou supérieure à 40°C est interdit.</p> <p>Tout traitement de désalcoolisation partielle des vins est interdit.</p> <p>L'utilisation de morceaux de bois est interdite.</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>	
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à	

l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril,

- soit en taille mixte, avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

- soit en cordon de Royat avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal à 8.

Les raisins sont récoltés manuellement par au moins 2 sélections de grappes sur pied.

L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à 30 hectolitres par hectare pour les vins secs.

Le rendement est fixé à 25 hectolitres par hectare pour les vins moelleux ou doux.

Le rendement butoir est fixé à 35 hectolitres par hectare pour les vins secs.

Le rendement butoir est fixé à 30 hectolitres par hectare pour les vins moelleux ou doux.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire :
Savennières.

a. Zone NUTS

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:

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La « Roche aux Moines » est un lieu-dit réputé de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières ». Situé à une douzaine de kilomètres à l'ouest d'Angers, il a toujours été considéré comme un des fleurons de cette appellation d'origine contrôlée.

Le coteau correspond à une avancée en pointe, véritable éperon rocheux, du socle armoricain dominant la Loire.

Il est bordé, à l'est, par la « Coulée de Serrant » et, à l'ouest, par une vallée donnant sur « les Forges » qui le sépare du coteau du « Moulin du Gué ». Sa surface délimitée est d'environ 35 hectares.

Le haut du coteau est en pente douce orientée au midi. La pente devient plus importante dans la partie basse du coteau et dans sa partie occidentale, au regard du « Moulin du Gué ».

Les formations géologiques appartiennent au Massif Armoricain. Les sols sont essentiellement issus des formations schisteuses et schisto-gréseuses de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Localement, apparaissent des filons volcaniques dont le matériau initial acide a produit des rhyolites. En un point du coteau, affleure, de façon marquante, cette roche dure qui a donné son nom au site.

Quelques parcelles situées en amorce du plateau présentent des sols légèrement recouverts de sables éoliens du Quaternaire. En situation de coteaux, la roche mère est le plus souvent très proche de la surface. Les sols sont généralement peu profonds, peu fertiles et très caillouteux. Ils ont une capacité de drainage importante et leur réserve hydrique est faible.

Le climat de la « Roche aux Moines » s'inscrit dans le contexte climatique du vignoble de l'Anjou, de type océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de foehn. Les précipitations moyennes annuelles sont de 600 millimètres et caractérisent un ensemble abrité des vents humides alors qu'elles dépassent 800 millimètres sur les collines des Mauges.

Cet écart de pluviosité est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin jusqu'à la période des vendanges. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C). Ces caractéristiques sont renforcées au niveau mésoclimatique. Les pentes fortes, orientées vers le sud, optimisent le rayonnement du soleil, limitent l'humidité de l'air et garantissent une bonne aération des parcelles.

La Loire joue pleinement son rôle en servant de régulateur thermique sur le proche coteau implanté sous les vents dominants, maintenant ainsi des températures nocturnes élevées. Le fleuve a aussi un rôle important en favorisant, à la période des vendanges, l'apparition de brumes matinales essentielles pour le développement du botrytis cinerea.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La dénomination « Roche aux Moines » remonte au XIIème siècle et n'a eu cesse d'être utilisée sans discontinuer depuis.

Elle apparaît lorsque le domaine du Chevalier BUHARD est donné, vers 1130, aux moines de l'Abbaye Saint-Nicolas d'Angers qui y plantent de la vigne.

La première des batailles dites « de Bouvines » y a lieu, le 2 juillet 1214. Les chevaliers anglais, ralentis par les vignes plantées en foule, sont défaits par les troupes de LOUIS VIII.

Le coteau de la « Roche aux Moines » reste une propriété monacale où la culture de la vigne évolue selon les besoins des religieux, jusqu'à la révolution. Ce site prestigieux est alors repris par des propriétaires soucieux d'obtenir des vins de qualité. Pierre GUILLORY (1796-1878), à la recherche constante de progrès, marque fortement la vie du vignoble. Sensible aux nouveautés techniques et, soucieux de partager ses résultats, il contribue à la notoriété de la « Roche aux Moines ». Il reproduit, sur ce coteau, les terrasses qu'il a pu découvrir sur les bords du lac Léman. Il expérimente également le palissage sur fil de fer et pieux d'ardoise, favorisant ainsi la ventilation des grappes du cépage chenin B. Il travaille aussi sur l'emploi du soufre et la méthode d'ébourgeonnage précoce.

Ses recherches en matière de techniques de récolte et de pressurage sont vite adoptées par les autres producteurs. Il écrit d'ailleurs, en 1861, dans un bulletin de la Société industrielle d'Angers que: « Les vendanges, à de rares exception près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de pourri. ». Ces propos confirment d'ailleurs ceux du Comte ODART, qui en 1845, dans son « Traité des cépages », indique : « Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à

une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles ». Les producteurs ont ici très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et en portant une attention toute particulière à chaque grappe.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins sont blancs et le plus souvent secs. Leur robe jaune pâle, parfois dorée avec des reflets verts présente une rare élégance. Le nez, complexe et fin, associe souvent des arômes floraux à des notes plus fruitées exaltées par une touche de minéralité. La bouche est ample, suave avec une pointe de vivacité qui bannit toujours la lourdeur. Quand l'année permet à la pourriture noble de se développer, elle donne la possibilité aux producteurs d'élaborer des vins de garde avec des sucres fermentescibles qui développeront avec le temps un bouquet particulier et complexe lié au développement du botrytis cinerea.

Lien causal:

Les caractéristiques singulières de ce coteau abrupt, situé en surplomb de la Loire et présentant des sols caillouteux et squelettiques, ne peuvent être mieux valorisées que par la vigne. Le cépage chenin B trouve en ce coteau un espace de prédilection dès lors qu'il est bien conduit par les hommes (taille courte, rendement fixé à 30 hectolitres par hectare, récolte rigoureuse grâce à une sélection minutieuse des grappes).

La topographie, associée à des sols minces, nécessite un entretien mécanique ou un enherbement des parcelles et la maîtrise des apports de produits de protection de la vigne, susceptibles d'anéantir la vie du sous-sol et de mettre en péril la vocation viticole des parcelles.

Les usages, notamment la récolte, témoignent de l'expérience acquise par les producteurs. La définition d'un rendement compatible avec les potentialités du sol, l'exclusion de toute pratique d'enrichissement relèvent de la volonté d'affirmer une identité forte.

Le maintien de l'originalité de ce vin blanc fin d'exception nécessite la plus grande rigueur, tant au niveau des techniques de pressurage, pour la préservation de toutes les qualités de la matière première, que de la vinification traditionnelle afin de garantir les qualités finales du produit.

En 1956, Pierre BREJOUX, dans son livre « Les Vins de Loire » écrit des vins de la « Roche aux Moines »: « Ce sont des grands seigneurs de la Loire, et même une des gloires de la richesse viticole de la France ». Les producteurs, conscients du devoir qu'ils ont d'assurer et de pérenniser la qualité et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Savennières Roche aux Moines », multiplient collectivement leurs efforts pour faire de ce vin l'un des bijoux de la production française.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogação à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Beaulieu-sur-Layon, Chaudefonds-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné.	

<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>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>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>Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 30 grammes par litre sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec la mention « 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.</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

<i>Description:</i>
Note à la Commission européenne

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_2_SO_MM47.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:**5. LIEN VERS E-BACCHUS**