Publié au BO Agri du MAASA le 5 novembre 2026

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « TOURAINE NOBLE JOUÉ »

Homologué par arrêté du 27 octobre 2026, publié au *JORF* du 29 octobre 2026

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Touraine Noble Joué », initialement reconnue par le décret du 19 avril 2001, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Touraine Noble Joué » est réservée aux vins tranquilles rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins la vinification et l'élaboration sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département d'Indre-et-Loire : Chambray-lès-Tours, Esvres, Joué-lès-Tours, Larçay, Saint-Avertin.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 2000.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : meunier N ;
- cépages complémentaires : pinot gris G, pinot noir N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage meunier N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement.
La proportion du cépage pinot gris G est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,60 mètre maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 0,95 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les règles suivantes :
- taille Guyot à un ou deux bras, avec un maximum de 10 yeux francs par pied, un seul long bois portant 7 yeux francs au maximum et au maximum, 2 coursons ;
- taille courte à coursons, avec un maximum de 12 yeux francs par pied, chaque courson portant au maximum 3 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Les vignes sont obligatoirement conduites en palissage « plan relevé » ;
- Le fil inférieur de palissage est au maximum à 0,50 mètre au dessus du niveau du sol ;
- La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien du sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique, qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire jusqu'à 1,50 mètre au moins du premier piquet de palissage.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
Une date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent pas être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 67 hectolitres par hectare**.**

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 80 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.
Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

a) - Réception et pressurage.
Les vins sont élaborés par la technique du pressurage direct précédé ou non d'une courte macération.

b) - Assemblage des cépages.
Les vins proviennent obligatoirement de l'assemblage de raisins ou de vins issus des 3 cépages : meunier N, pinot gris G et pinot noir N.
Le cépage principal est majoritaire dans l'assemblage.

c) - Normes analytiques.

- Après conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une teneur en acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- L'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Capacité globale de cuverie.
Tout opérateur justifie d'une capacité globale de cuverie équivalente au volume de la récolte précédente, à surface égale.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située au sud de Tours, à proximité immédiate de la ville, la zone géographique occupe une partie de l'interfluve entre l'Indre et le Cher, affluents de la Loire. Le vignoble est en situation de plateau, implanté en îlots dans un contexte périurbain. La zone géographique s'étend sur le territoire de 5 communes du département d'Indre-et-Loire.

Les parcelles précisément délimitées et sélectionnées pour la production des raisins présentent essentiellement des sols bruns calcaires développés sur le Turonien supérieur ou sur calcaire lacustre. Quelques parcelles présentent des sols développés sur un complexe résiduel d'altération à argiles et meulières, ainsi que sur sables grossiers.

Le climat de la zone géographique est un climat océanique dégradé. Ce secteur est parmi les plus secs et les plus doux du département d'Indre-et-Loire, les précipitations sur l'agglomération de Tours s'élevant en moyenne à environ 650 millimètres par an.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La dénomination « Noble Joué » vient à la fois du nom de la commune de Joué-lès-Tours, cœur historique du vignoble, et du terme « noble », qui désigne dans les grands vignobles septentrionaux français les cépages de la famille des *« pinots »* : meunier N, pinot gris G, pinot noir N.
Réputés meilleurs que les plants indigènes de l'époque, les *« pinots »* en provenance de l'Est de la France sont introduits à Saint-Avertin à la fin du XII^{ème} siècle. Au XV^{ème} siècle, la présence des vins de la zone géographique à la table du roi LOUIS XI, en son château du Plessis-lès-Tours, est attestée par les chroniqueurs d'alors.

Les vins de « Noble Joué » connaissent cependant leur heure de gloire aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles. Le comte ODART, ampélographe installé à Esvres-sur-Indre au Château de la Dorée, y possède une prestigieuse collection ampélographique et incite au développement local des *« pinots »*. Le vignoble s'étend alors très largement dans la zone géographique, en particulier dans de nombreuses grandes propriétés, sur les communes de Joué-lès-Tours, Chambray, Esvres, Saint-Avertin et de Larçay.

Au début du XIX^{ème} siècle une évaluation de l'état des vignes du département d'Indre-et-Loire indique que celles de Joué-lès-Tours et de Saint-Avertin produisent avec le plant dit « *d'Orléans* » (meunier N) « *un vin noble* ». Au cours de ce siècle, la culture des *« pinots »* se développe rapidement. Dans son *« Etude des vignobles de France »*, Jules GUYOT précise que *« les beurots [pinot gris G] et le meunier [meunier N] fournissent les vins nobles de Joué, de Saint-Avertin et des environs de Tours »*. Peu à peu, la commune de Joué-lès-Tours devient le centre de production de ce vin auquel elle donne son nom : « Noble Joué ».

Mis à mal par le phylloxéra, le gel de 1929 qui ravage un tiers du vignoble et les deux guerres mondiales qui entraînent une pénurie de main d'œuvre et de produits phytosanitaires, le vignoble connaît une période d'incertitude. Une demande de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée est déposée en 1939, mais son examen est repoussé du fait du début des hostilités, et tombe dans l'oubli après la fin de la guerre.

Dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle, malgré la pression urbaine de l'agglomération tourangelle, quelques producteurs relancent la production de vins rosés élaborés à partir du cépage meunier N et des cépages pinot noir N et pinot gris G. Les producteurs retrouvent alors les usages anciens et assemblent les 3 cépages en pressant directement les raisins. L'originalité de ces rosés est rapidement remarquée au sein de la Touraine, et la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine Noble Joué », en 2001, constitue l'aboutissement de cette renaissance.

En 2009, le vignoble est exploité par quelques producteurs qui élaborent, annuellement, environ 1500 hectolitres.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Le « Touraine Noble Joué » est un vin sec à la robe pâle. Il possède des arômes délicats, avec une palette aromatique exprimant souvent des notes de pivoine, de groseille, de griotte ou même de pamplemousse. Son équilibre en bouche est généralement marqué, à la fois par la fraîcheur, et par le gras en bouche.

3°- Interactions causales

L'implantation des plants dits « d'Orléans » sur des parcelles présentant des sols calcaires de la périphérie de la ville de Tours, et leur maintien, au fil des siècles, en dépit de la très forte pression urbaine, constituent un élément fort de l'identité de ce vignoble de la région de Touraine, qui est le seul dont l'encépagement est exclusivement constitué de cépages de la famille des *« pinots »*. La proximité de la Loire, favorisant le transport fluvial et le commerce, a joué un rôle déterminant pour la diffusion de ces vins et a contribué à en assurer leur réputation.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols à un bon comportement hydrique et thermique. Ces situations offrent des conditions favorables à une expression originale et élégante des cépages *« pinots »*.

Au fil des générations, les producteurs ont adapté leur savoir-faire aux exigences de ces cépages précoces, originaux dans la région et qui trouvent, au sein de la zone géographique, des conditions naturelles favorables au développement de leur potentiel. Les opérateurs ont aussi mis en oeuvre les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs pratiques de vinification, notamment par l'obligation de la technique du pressurage direct. L'alliance d'un encépagement particulier, en adéquation avec le milieu naturel, avec le savoir-faire des producteurs, contribue à l'élégance et la finesse des vins. Elle apporte à ceux-ci du « gras » en bouche, tout en préservant leur fraîcheur gustative.

Le vignoble du « Noble Joué » jouit en Touraine, et au delà, d'une notoriété ancienne. En 1900, pendant l'exposition universelle de Paris, 13 des 90 récompenses allant aux vins de « Touraine » sont remportées par ce petit vignoble. En 1933, dans sa monographie consacrée à l'agriculture locale, CONSTANT les évoque en ces termes : « *des vins fins de bouteille sont surtout récoltés (en faible quantité) dans les environs de Tours ; les plus connus sont les « Noble Joué » »* Cette notoriété fut d'ailleurs telle qu'elle suscita des fraudes à l'origine, faisant passer des vins tout à fait communs pour des vins de « Noble Joué ».

La relance de la production au cours de la seconde moitié du XX^{ème} siècle par des producteurs passionnés, couronnée par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, confirme l'engouement pour ce vin qui constitue, en 2010, une des plus belles originalités des productions viticoles de la Touraine.

XI. - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- *Dispositions particulières*
a) - Toutes les indications facultatives 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.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largueur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 72 heures avant la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette information à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte. Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration préalable à la vente de vin en vrac
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé chaque vente (ou prévision de vente) de lot de vin en vrac selon les modalités fixées dans le plan d'inspection. Cette déclaration doit être réalisée au minimum 15 jours ouvrés avant l'enlèvement des vins.
Cette déclaration précise notamment :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom de l'appellation ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants.

Le cas échéant, la copie du contrat de vente du lot peut être fournie en lieu et place de ce déclaratif, sous réserve de respecter les délais de transmission prévus.

4. Déclaration de conditionnement d'un lot de vin
Tout opérateur, conditionnant un vin de l'appellation d'origine protégée et ne justifiant pas d'un système certifié de traçabilité et de conservation d'échantillons, effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé et de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de conditionnement selon les modalités fixées dans le plan d'inspection ou le plan de contrôle. Cette déclaration est à transmettre au plus tard sept jours ouvrés après l'achèvement du conditionnement, du ou des lots de vin.
Les opérateurs justifiant d'un système de traçabilité certifié et de conservation des échantillons sont dispensés de la déclaration de conditionnement d'un lot de vin à chaque opération, mais doivent adresser, à la demande de l'organisme de contrôle agréé, une copie de leur registre de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine protégée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, selon les modalités fixées dans le plan d'inspection ou le plan de contrôle. La transmission de cette déclaration doit être faite au moins 15 jours ouvrés avant toute expédition.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé une déclaration de déclassement au plus tard le 20 du mois suivant le jour du déclassement ou des déclassements

effectués. Elle indique notamment :
- le nom de l'appellation ;
- l'identité de l'opérateur et son numéro EVV ou SIRET ;
- le volume de vin déclassé ;
- le solde de volume restant revendiqué en appellation d'origine contrôlée.

II. - Tenue de registres

Registre de maturité.
Tout opérateur produisant des raisins destinés à la production de vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés la date, le lieu du prélèvement, le cépage et les résultats obtenus : degré potentiel, acidité et état sanitaire.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité globale de cuverie	Contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par pied et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet (cépage, poids, grappes, densité)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la maturité	- Contrôle documentaire et contrôle sur site; - Vérification des enregistrements réalisés par les opérateurs
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi de la vinification	- Contrôle documentaire et contrôle sur site - Vérification des enregistrements réalisés pour tous les lots de vinification par les opérateurs

Respect de la date de mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations), suivi des dérogations autorisées
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être commercialisés (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
