Publié au BO du MASA le 25 janvier 2024

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« COTEAUX DU LAYON »
homologué par arrêté du 12 janvier 2024
publié au JORF du 24 janvier 2024

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », initialement reconnue par le décret du 18 février 1950, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'une des communes de provenance des raisins suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication du nom d'une de ces communes (ou communes déléguées pour autant qu'elles existent) dans le présent cahier des charges :
- « Beaulieu-sur-Layon » ou « Beaulieu » ;
- « Faye-d'Anjou » ou « Faye » ;
- « Rablay-sur-Layon » ou « Rablay » ;
- « Rochefort-sur-Loire » ou « Rochefort » ;
- « Saint-Aubin-de-Luigné » ou « Saint-Aubin » ;
- « Saint-Lambert-du-Lattay » ou « Saint-Lambert ».

2°- La mention « premier cru » est réservée aux vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée d'une dénomination géographique complémentaire visée à l'alinéa *3°* ci-après.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi par la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, suivi ou non du nom de la commune de provenance des raisins, peut être complété par la mention « sélection de grains nobles », pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

5°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

III - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2023 : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux et La Jumellière)*, Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Brigné,*

Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon et Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon *(pour le seul territoire des communes déléguées de La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné et Trémont),* Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (*pour le seul territoire des communes déléguées de Chavagnes et Martigné-Briand),* Val-du-Layon.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) - Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2023 : Rochefort-sur-Loire.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 1er et 2 juin 1989, 29 et 30 août 1990, 8 et 9 février 1995, 22 et 23 mai 1997, 9 et 10 septembre 1998, 4 et 5 novembre 1998 et 13 et 14 février 2002, 7 septembre 2023 et des séances de la commission permanente du comité national compétent des 5 septembre 2007 et 19 janvier 2017.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 juin 2002, ainsi que des vignes situées dans l'aire parcellaire de production du « tènement de Chaume », notamment les lieux-dits « Les Quarts », « Les Rouères » et « Le Veau », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 1er février 1956.

c) - 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 approuvée.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - 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, sur la base du code officiel géographique de 2023 :
- <u>département des Deux-Sèvres</u> : Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées *(pour le seul territoire de la commune déléguée d'Oiron),* Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars *(pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars),* Tourtenay, Val en Vignes *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ) ;*
- <u>département d'Indre-et-Loire</u> : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- <u>département de la Loire-Atlantique</u> : Ancenis-Saint-Géréon *(pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ancenis),* Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire *(pour le seul territoire de la commune déléguée d'Anetz),* Vallet ;
- <u>département de Maine-et-Loire</u> : Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Brossay, Cernusson, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Valanjou),* Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Forges, Meigné et Montfort),* Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil),* Huillé-Lézigné *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Huillé),* Ingrandes-Le-Fresne sur Loire *(pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes),* Jarzé Villages *(pour le seul territoire de la*

commune déléguée de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon *(pour le seul territoire des communes déléguées des Cerqueux-sous-Passavant et Vihiers),* Mauges-sur-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay),* Mazé-Milon *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon),* Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne),* Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-d'Allençon),* Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou ;
- <u>département de la Vienne</u> : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

b) - Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », 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 du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2023 : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Brissac Loire Aubance (*pour le seul territoire des communes déléguées de Brissac-Quincé et Vauchrétien),* Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Chanzeaux),* Denée, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Brigné et Les Verchers-sur-Layon),* Mauges-sur-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées de, Montjean-sur-Loire et La Pommeraye),* Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Val-du-Layon.

V - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>

Appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon »
DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée. Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »
DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume ».

b) - Règles de taille

Appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon »
Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 12.
Appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »
Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES
La hauteur de feuillage palissé est 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 0,40 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.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fils de palissage ; - la hauteur minimale du dernier niveau de fil est de 1,85 mètre au-dessus du sol. Ces dispositions particulières ne s'appliquent pas pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume ».

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Coteaux du Layon »	8000
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	7500

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 de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, un couvert végétal des tournières est obligatoire.

b) - Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée ou justifie de l'utilisation de produits de biocontrôle homologués par les Pouvoirs publics en viticulture. En cas d'utilisation d'herbicides de biocontrôle sur une parcelle, l'utilisation d'autres herbicides est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Dispositions générales
Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble).
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » proviennent de raisins récoltés à surmaturité et présentant, sur souche, une concentration par action de la pourriture noble.

b) - Dispositions particulières de récolte
Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, ou de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », sont récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » :

- l'utilisation de bennes autovidantes à vis et de bennes autovidantes munies d'une pompe à palette est interdite ;
- la hauteur des raisins dans les contenants utilisés pour le transport de la vendange est inférieure ou égale à 1 mètre.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTIONS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Coteaux du Layon »	238	14 %
« Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	255	15 %
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	272	16,50 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles »	323	19 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Coteaux du Layon »	35
« Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	30
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	25

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Coteaux du Layon »	40
« Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	35
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	30

3°- 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.

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux du Layon », suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, et « Anjou ».
Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » n'est pas supérieure à la différence entre :
- 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » affectée d'un coefficient k égal à 1,72 ;
- 50 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins affectée d'un coefficient k égal à 1,67.
Cette disposition ne s'applique pas aux vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume ».

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Réception et pressurage
Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », l'utilisation d'un conquet de réception à vis, d'un foulo-pompe ou d'un pressoir continu est interdite.

b) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, les teneurs en sucres fermentescibles (glucose + fructose) suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TENEUR EN SUCRES FEMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
« Coteaux du Layon »	Supérieure ou égale à 34

« Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	Supérieure ou égale à 51
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	Supérieure ou égale à 80

Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15 %.

L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 18 %.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », sont interdits toute opération d'enrichissement et tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié au cours des cinq dernières années.

e) - Entretien du chai et du matériel

Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS	DISPOSITIONS PARTICULIERES
« Coteaux du Layon »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
« Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte

3°- 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 lors du conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS	DATE
« Coteaux du Layon »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er février de l'année qui suit celle de la récolte
« Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte

X - Lien avec la zone géographique

1°-Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble des « Coteaux du Layon » occupe les versants d'un paysage de coteaux le long du Layon, rivière qui coule au creux d'une petite vallée d'orientation sud-ouest / nord-est en amont, puis d'orientation nord-ouest jusqu'à sa confluence avec la Loire, à partir de la commune des Verchers-sur-Layon. En 2023, la zone géographique s'étend sur le territoire de 13 communes du département de Maine-et-Loire, réparties sur les rives droite et gauche du cours d'eau le Layon.

Les communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay, communes de provenance des raisins dont le nom peut suivre le nom de l'appellation d'origine contrôlée, constituent le cœur de ce vignoble et sont regroupées de part et d'autre du Layon en aval. Sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire, à la faveur d'un méandre orienté vers le sud, nait le coteau de « Chaume ».

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols formés sur un substrat schisteux plus ou moins dégradé, qui peuvent être recouverts par des formations détritiques appartenant au Cénomanien ou au Pliocène, en fonction de la topographie. Ponctuellement, certaines parcelles présentent des sols issus de formations éruptives acides (rhyolites) ou basiques (spilites), des sols graveleux sur poudingues et grès du Carbonifère et des sols peu profonds avec intercalations de quartz et phtanites du Silurien.

La topographie joue un rôle important dans la configuration du milieu naturel et les deux rives du Layon ne présentent pas la même typologie. Les coteaux de la rive droite sont très abrupts, avec une pente atteignant parfois 40 %, dominant souvent le cours d'eau de plus de 60 mètres. Sur la rive gauche, les pentes sont généralement beaucoup plus douces et leur sommet domine rarement le cours d'eau de plus de 20 mètres.

Toutes ces parcelles ont néanmoins des caractéristiques communes. Elles bénéficient d'une bonne ouverture de paysage et leurs sols présentent un bon comportement thermique. Ces sols sont exempts de tout signe d'hydromorphie et leur réserve hydrique est très modérée.

La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600

millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres dans le Choletais. Au cours du cycle végétatif de la vigne, la pluviométrie est inférieure de 100 millimètres par rapport à celle du reste du département. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C) et supérieures de 1°C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire. Le mésoclimat particulier de la zone géographique est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents des chênes verts et des pins parasols.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. Bourdigné, en 1529, parle de ce vignoble comme du chef-d'œuvre de Noé. La vigne y prospère dès le VI^{ème} siècle. Olivier de Serres, en 1600, dans son « *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* », fait un constat singulier : « *Généralement par toutes les provinces de ce royaume (…) convient attendre la couppe des raisins jusqu' à la cheute des fueilles des vignes ; et passant plus outre, vers l'Anjou, le Maine, et environs que les raisins mesme, de maturité commencent à tomber à terre, cela estant causé, tant par la tardité des climats, que le naturel des raisins qui se nourrissent à la gelée…* » Il faut donc en conclure que la récolte tardive des raisins est un usage de longue date.

Le vignoble angevin acquiert cependant sa renommée, à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, grâce à la famille des Plantagenêt. Le rayonnement du royaume d'Henri II et Aliénor d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables. Le vignoble des « Coteaux du Layon », se développe au cours du XVI^{ème} avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, font reconnaître les qualités du cépage chenin B hors des frontières. Le vignoble connaît notamment un grand essor en 1780, année au cours de laquelle les travaux d'aménagement du Layon sont réalisés pour les grands bateaux de la flotte hollandaise.

Le cépage chenin B quant à lui, semble bien être originaire de la région. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon la nature du sol où il est implanté. Les vignerons ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte Odart, 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 sphacèle.* »

La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. Jullien, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « d*ans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays…* »

Dans ce vignoble, quelques communes ont toujours connu une forte notoriété et William Guthrie (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « *Nouvelle Géographie Universelle* » parue en 1802, précise déjà la majorité de celles bénéficiant maintenant de la possibilité de faire suivre, de leur nom, le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », en date du 18 février 1950, traduit cette possibilité pour les communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay.

La dénomination géographique complémentaire « Chaume » s'étend sur un coteau exposé au midi, à la topographie originale, au cœur d'un méandre, situé sur la commune de Rochefort-sur-Loire, et enclavé entre les communes de Beaulieu-sur-Layon et Saint-Aubin-de-Luigné. Propriété de Foulques Nerra, léguée au début du XI^{ème} siècle à l'abbaye du Ronceray d'Angers, ce coteau va acquérir très rapidement une très grande notoriété. Plus récemment, et surtout depuis les années 1980, les producteurs ont adapté au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, ont mieux maîtrisé les règles de récolte et la vendange à maturité optimale, ont apporté des améliorations techniques sur la maîtrise et la durée de l'élevage. Cet engagement collectif s'est traduit par la reconnaissance de la mention « premier cru ».

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

Les vins sont racés et élégants. En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur, la puissance à la finesse et leurs arômes sont complexes. Aptes à un vieillissement prolongé, les vins font le bonheur des dégustateurs avertis.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins présentent généralement une richesse en sucres fermentescibles légèrement supérieure. Les différences dans la nature des sols et l'exposition laissent apparaitre quelques nuances dans les

vins. Ainsi, ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux, légèrement exposés au nord, de Rochefort-sur-Loire, accentuent la minéralité, tandis que ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux exposés au midi de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou et Saint-Aubin-de-Luigné sont fréquemment marqués par des notes caractéristiques liées au développement de la « pourriture noble » sous l'action de *Botrytis cinerea*. Les vins produits à partir de raisins provenant des coteaux en pente douce, situés sur la rive gauche du Layon, sur le territoire des communes de Rablay-sur-Layon et Saint-Lambert-du-Lattay, sont puissants et harmonieux.
Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » mettent en exergue tous les attraits d'une concentration extrême des raisins. Ces vins originaux font la part belle à la puissance aromatique et à la persistance aromatique. Les arômes fruités et floraux se confondent avec des arômes de surmaturité comme les fruits secs ou confits ou des senteurs miellées. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité offre aux vins la possibilité d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.
Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » se caractérisent notamment par leur finesse et leur élégance, une grande et belle complexité aromatique où les notes de fruits confits et de pâte de coing sont souvent présentes.

3°- Interactions causales

La conjonction entre des sols superficiels et une topographie qui offre aux parcelles de vigne une belle exposition, assure une alimentation hydrique régulière mais limitée au cépage chenin B, lequel peut exprimer toute sa plénitude. Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe ainsi uniquement les parcelles situées sur les coteaux et présentant des sols peu profonds. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production, soulignées dans le cahier des charges par la pratique d'un faible rendement associé à une taille courte.
Le mésoclimat à tendance méridionale, l'implantation du vignoble sur des pentes quelquefois fortes, conjugués à une conduite du vignoble adaptée, favorisent une concentration des baies, par un flétrissement ou dessiccation sur pied (passerillage sur souche) caractéristique du vignoble.
La présence du cours d'eau permet également de dépasser le simple stade de maturité pour atteindre le stade de surmaturité, grâce à la formation de brumes matinales indispensables au développement de *botrytis cinerea* et ainsi de la « *pourriture noble* », plus particulièrement pour les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles ».
Attendre la surmaturité des raisins, patienter pour réaliser les vendanges à une période avancée de l'automne et procéder par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle afin de sélectionner les baies naturellement concentrées ou atteintes de « *pourriture noble* » (« rôties ») révèlent tout à la fois le savoir-faire des producteurs et une aptitude très particulière du cépage chenin B. En conservant la récolte manuelle traditionnelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver également l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.
L'élevage des vins, défini dans le cahier des charges, et qui peut aller au moins jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte pour les vins bénéficiant de la mention « premier cru »**,** ou jusqu'au 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte pour les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles », tout en favorisant une bonne aptitude au vieillissement en bouteille, contribue à renforcer la complexité aromatique perceptible à la dégustation. Ainsi l'exprime un dicton populaire local : « *Les vins de Coteaux du Layon ne meurent jamais, c'est le bouchon qui meurt.* »
Godard Faultrier, historien de l'Anjou du XIXème siècle, écrivait : « *Si quelque angevin eut abordé l'Île de Java avant la Révolution, et qu'il eut été introduit dans le palais du gouverneur de la Compagnie Hollandaise des Indes Orientales, il eut éprouvé, j'imagine, une véritable joie en voyant pétiller le vin d'Anjou dans la coupe de ce chef qui ne paraissait en public selon Voltaire que paré de la pourpre des rois, il eut reconnu à la robe ambrée de la liqueur qu'elle provenait de nos vins les plus recherchés des Coteaux du Layon.* »
Les producteurs, conscients de disposer d'un territoire d'exception qu'ils entretiennent avec le plus grand soin, ont développé, au fil des générations, la réputation de leurs vins, maintenant, internationale.

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 22 et 23 mai 1997 et 4 et 5 novembre 1998, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Autres pratiques culturales

Les dispositions relatives à l'obligation d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé sur l'inter-rang ou, en l'absence de ce couvert végétal, l'obligation pour l'opérateur de réaliser un travail du sol ou d'utiliser des produits de biocontrôle afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place à la date du 10 octobre 2019 et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - 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, 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 « 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.

c) - Le nom de la commune de provenance des raisins ou de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » est inscrit en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Le nom de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » ne figure pas sur la même ligne que la mention « premier cru ».

e) - Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

f) - 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.
Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

Publié au BO du MASA le 25 janvier 2024

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la commercialisation du premier lot de l'année considérée et au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- les numéros EVV et SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

2°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins 15 jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.
Elle comporte les informations suivantes (au jour de la déclaration) :
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, destinés à la vente en vrac ;
- les volumes, par appellation d'origine contrôlée, ayant déjà fait l'objet d'une transaction, le nom de l'acheteur et la date d'enlèvement prévue au contrat.

3°- 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 contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4°- Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation d'origine contrôlée plus générale adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

5°- 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 un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

6°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare

Cette déclaration est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 juillet de l'année de plantation. Elle comporte les informations suivantes :
- les références cadastrales de la ou des parcelles ;
- la surface totale.

II - Tenue de registre

Les registres prévus dans le présent cahier des charges sont tenus et conservés à la disposition des agents chargés du contrôle et communicables sur demande préalable de leur part. Ils peuvent être tenus sous toute forme (papier ou informatisée).

1°- Registre de suivi parcellaire

Ce registre rappelle les informations de la fiche CVI et précise notamment, pour chaque parcelle :
- l'aire parcellaire délimitée la plus restrictive à laquelle appartient la parcelle ;
- l'évaluation de la hauteur de feuillage palissé.

2°- Registre des objectifs de production

Ce registre est rempli par l'opérateur avant la fin du mois de février de l'année de la récolte.
Il précise pour la ou les parcelles concernées :
- l'année de récolte ;
- l'appellation d'origine contrôlée ;
- les références cadastrales ;
- la superficie.

3°- Registre de suivi de maturité

Tout opérateur produisant des raisins et tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés :
- l'année de récolte ;
- pour au moins une parcelle, les résultats d'un contrôle de maturité réalisé avant vendange : richesse en sucre des raisins, densité, acidité totale ou fiche de dégustation des baies ;
- par contenant, le titre alcoométrique volumique naturel lors du remplissage du contenant.

4°- Registre de suivi des lots destinés à une transaction en vrac ou à un conditionnement

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :
- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le ou les contenants ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- l'identité du laboratoire ayant réalisé l'analyse chimique du lot ;
- le numéro de l'analyse.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A - REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Aire parcellaire délimitée	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production	

Encépagement, densité de plantation et palissage	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Aire géographique et aire de proximité immédiate	
Appartenance des outils de transformation, à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille (nombre de rameaux fructifères)	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural de la vigne et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Richesse en sucre des raisins	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage	
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Seuil de manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication ou déclaration de récolte et cohérence avec le registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Vins non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique

Au stade de la mise en marché à destination du consommateur, pour les vins ayant fait l'objet d'un repli de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » suivie de la mention « grand cru » dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
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
93 555 MONTREUIL 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 sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.
