

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« ROSE DE LOIRE »
homologué par [arrêté du 08 juin 2026](#), publié au *JORF* du 11 juin 2026

CHAPITRE I^{er}

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire », initialement reconnue par le décret du 4 septembre 1974, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Vin 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 « Rosé de Loire » est réservée aux vins tranquilles rosés.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1^o - Aire géographique

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2023 :

- département des Deux-Sèvres : 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*) ;

- département de l'Indre-et-Loire : Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (*pour le seul territoire de la commune déléguée de Langeais*), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignéres-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarenes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;

- département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (*pour le seul territoire des communes déléguées de Contres et Thenay*), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire,

Valencisse (*pour le seul territoire des communes déléguées de Chambon-sur-Cisse et Molineuf*), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (*pour le seul territoire de la commune déléguée de Chouzy-sur-Cisse*), Veuzain-sur-Loire (*pour le seul territoire de la commune déléguée d'Onzain*) ;

- département de Maine-et-Loire : Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (*pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrézien*), Brossay, Cernusson, Chalennes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (*pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou*), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, 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, Mauges-sur-Loire (*pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, 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 et La Varenne*), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (*pour le seul territoire de la commune déléguée de Villevêque*), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay ;

- département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

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

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 29 et 30 août 1990, 30 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 4 et 5 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 11 et 12 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006, 29 mai 2008, 28 mai 2009, 9 juin 2010, 10 février 2011, 3 novembre 2011, 20 juin 2018, 18 novembre 2020, 9 et 10 février 2022, 29 et 30 juin 2023, 7 septembre 2023, 27 novembre 2025, 12 février 2026, ainsi que la séance de la commission permanente du comité national compétent du 19 janvier 2017.

Les documents cartographiques représentant l'aire parcellaire délimitée sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2023 :

- département de l'Indre : Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois-Faverolles-en-Berry ;

- département d'Indre-et-Loire : Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse ;

- département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Le Controis-en-Sologne (*pour le seul territoire des communes déléguées de Feings, Fougères-sur-Bièvre et Ouchamps*), Cormeray, Fresnes, Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin ;

- département de la Loire-Atlantique : 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 ;
- département de Maine-et-Loire : Orée d'Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

V - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N, pinot noir N.

Variétés d'intérêt à fin d'adaptation : artaban N, gascon N, gouget N, piquepoul noir N, vidoc N, sous réserve de la signature, entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur habilité concerné, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

Cette règle ne s'applique pas aux exploitations revendiquant moins de 3 hectares dans l'appellation d'origine contrôlée ; dans ce cas, la proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

Afin de favoriser la réduction des intrants phytosanitaires dans les zones mitoyennes des zones urbanisées ou habitées, ne sont pas prises en compte dans le calcul des superficies de variétés d'intérêt à fin d'adaptation, les superficies plantées en variétés d'intérêt à fin d'adaptation résistantes aux principales maladies de la vigne (les variétés artaban N, vidoc N) et situées à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1, au I de l'article L253-7 et au III de l'article L258-8 du code rural et de la pêche maritime.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

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 à l'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.

b) - Règles de taille

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.

Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

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 à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : <ul style="list-style-type: none">- 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12000 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 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.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

Publié au BO Agri du MAASA le 18 juin 2026

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 153 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

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 60 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 72 hectolitres par hectare.

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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- *Dispositions générales*

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

a) - Assemblage des cépages et variétés d'intérêt à fin d'adaptation

La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage. Cette règle ne s'applique pas aux exploitations revendiquant moins de 3 hectares dans l'appellation d'origine contrôlée ; dans ce cas, la proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 20 % dans l'assemblage.

b) - Normes analytiques

Les vins présentent :

- après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 3 grammes par litre ;
- avant conditionnement, une teneur en acidité totale inférieure ou égale à 91,84 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Pour l'élaboration des vins, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite, sauf pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, dans la limite de 15 % du volume de vins élaborés par le vinificateur concerné pour la récolte considérée, et à une dose inférieure ou égale à 60 grammes par hectolitre.

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

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.

f) - Maîtrise des températures de fermentation

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

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 lors du conditionnement.

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

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- Dispositions relatives à la 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.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur un plateau ondulé correspondant géologiquement aux formations primaires des contreforts du Massif armoricain, et aux formations plus récentes de l'ère Secondaire et dans une moindre mesure du Tertiaire, de la frange sud-ouest du Bassin parisien. La zone géographique longe la Loire et ses affluents, la Vienne, l'Indre et le Cher, sur environ 200 kilomètres. En 2023, elle s'étend sur le territoire de 226 communes, dont certaines sont célèbres par leur château.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols schisteux ou argilo-schisteux sur la partie occidentale et de sols argilo-calcaires (Cénomaniens, Turonien, Sénonien et Eocène) dans sa partie orientale. L'étage géologique du Turonien est essentiel. Il est à l'origine de la pierre de tuffeau, dont l'exploitation en une multitude de carrières, a permis la construction des Châteaux de la Loire et, d'une façon plus générale, de l'ensemble du bâti architectural de la région, essaimant ainsi d'innombrables cavités. Ces carrières sont devenues des caves, à la température et à l'hygrométrie constante, vouées à la culture des champignons et au stockage du vin. Les sols ont tous la particularité de présenter des réserves utiles en eau modérées et de bonnes capacités de drainage.

Le climat est océanique. Toutefois, la frange orientale, correspondant à la Sologne viticole, connaît une influence plus continentale avec un cumul des précipitations annuelles légèrement supérieur au reste de la zone géographique et compris entre 550 millimètres et 650 millimètres. A l'ouest, où l'influence océanique est la plus forte, les températures sont régulières, les hivers sont doux et les chaleurs estivales restent modérées. Par contre, vers l'est, l'amplitude thermique a tendance à s'accroître. Dans ce contexte général, le réseau hydrographique constitué par la Loire et ses affluents joue un rôle de régulateur thermique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire du vignoble est relativement ancienne, en lien avec le développement de nombreux monastères et abbayes. Saint Grégoire de Tours, dans son « *Histoire de France* », signale au VI^{ème} siècle une culture étendue de la vigne dans cette contrée et l'usage des « *traquettes* » pour en chasser les oiseaux au temps de la maturité

du raisin. Au XV^{ème} siècle, avec l'arrivée du cépage « breton », qui n'est autre que le cépage cabernet franc N, originaire du Bordelais, les producteurs élaborent un nouveau vin, rosé, dénommé alors « claret », qui dévoile des arômes de fruits rouges qui lui sont caractéristiques. Les premières traces historiques concernent l'offrande faite par les habitants de Saumur de deux « busses » (soit 536 litres) de vin « claret » à Jean V, Duc de Bretagne.

Un peu plus à l'est, des vins rosés sont aussi élaborés dans la province de Touraine. Quelques communes, situées sur la rive droite de la Loire, acquièrent d'ailleurs, avec ces vins, une certaine notoriété. Les vignobles de Blois, d'Azay-le-Rideau, ou de Mesland sont d'importants producteurs. La commune de Cinq-Mars-La-Pile voit ses vins reconnus et le cépage local, le grolleau N, va fortement se développer. Au début du XIX^{ème} siècle, celui-ci est très présent en Anjou, notamment dans les cantons de Thouarcé et de Brissac.

L'étendue de la zone géographique, par la diversité des sols et du climat qu'on y rencontre, favorise la diversité des cépages. En Anjou, sont essentiellement implantés les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau N et grolleau gris G. En Touraine, sur la rive droite de la Loire, c'est le cépage grolleau N qui est très présent. Le cépage gamay N est aussi présent sur l'ensemble du vignoble avec, dans une moindre mesure, le pineau d'Aunis N et plus localement le cépage pinot noir N.

Le début du XX^{ème} siècle marque le développement de la production de vins rosés pour des volumes importants dénommés « rouget » en Anjou et « vin gris » en Touraine. Au début des années 1970, les producteurs du Val de Loire, soucieux de renforcer l'image de ce vin rosé sec et de préserver son identité sollicitent sa reconnaissance. L'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire » est reconnue ainsi en 1974.

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

Le « Rosé de Loire » est un vin sec. Sa robe est généralement rose saumoné. Les arômes, légers, rappellent souvent la cerise et la fraise. La bouche est puissante, fraîche, ronde et harmonieuse. Frais et désaltérant, il donne l'impression de croquer des fruits mûrs, et il convient d'apprécier toute son originalité dans sa jeunesse.

3°- Interactions causales

Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a largement modelé, au fil du temps, le plateau ondulé de roches dures du Primaire et tendres du Secondaire et du Tertiaire. Sous l'influence de l'Église, au Moyen Âge, la vigne s'y installe et les vignobles d'Anjou et de Touraine se développent sur près de 200 kilomètres le long du fleuve et de ses affluents.

Au fil du temps, les producteurs ont privilégié la plantation des cépages cabernet franc N et grolleau N dans la partie occidentale de la zone géographique, tandis que, dans la partie orientale, les producteurs ont surtout planté les cépages gamay N et pineau d'Aunis N. La configuration de la zone géographique et le climat océanique expliquent ces choix. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs. Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants sur argilo-calcaires ou sur schistes.

La production d'un vin « rouget » et d'un « vin gris », frais, original, gouleyant et présentant un titre alcoométrique volumique peu élevé se développe ainsi au début du XX^{ème} siècle. Au fil des générations, les opérateurs mettent en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix des assemblages favorisant le développement de leur potentiel aromatique et d'autre part par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par une conduite rigoureuse de la vigne.

Le succès de cette production est couronné par la reconnaissance, en 1974, de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé de Loire ». Le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique au paysage viticole ligérien, pérennise la notoriété acquise par cette appellation d'origine contrôlée qui connaît un réel succès depuis sa reconnaissance.

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou »
--

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2042 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 18 novembre 2020.

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine »

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2026 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001 ;

- 2028 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003 ;

- 2031 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 8 et 9 mars 2006 ;

- 2033 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 29 mai 2008.

2°- Dispositif de maîtrise des températures

A titre transitoire, jusqu'à la récolte 2030 incluse, les vins peuvent être vinifiés dans un chai non doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

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 « Rosé de Loire » 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 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, 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.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Vin 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) - 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.

d) - Les variétés d'intérêt à fin d'adaptation ne sont pas mentionnées sur l'étiquetage.

CHAPITRE II

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 matière pour les acheteurs de raisins ou 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 précise 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 minimum 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4°- 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.

5°- Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'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 registres

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 À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES 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 - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	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	
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

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

Courriel : contact@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.
