Publié au BO du MAA le 31 octobre 2019

Cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « ANJOU », « CABERNET D'ANJOU » et « ROSE D'ANJOU » homologué par l'arrêté du 10 octobre 2019 publié au JORF du 19 octobre 2019

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlées suivantes les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après :
- « Anjou », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles) et du 14 mai 1938 (vins mousseux) ;
- « Cabernet d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 9 mai 1964 ;
- « Rosé d'Anjou », initialement reconnue par le décret du 31 décembre 1957.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires, indications

1°- Les noms des appellations d'origine contrôlées peuvent être complétés par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » est suivi de l'indication « gamay » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette indication dans le présent cahier des charges.

3°- Les noms des appellations d'origine contrôlées « Anjou » suivi de l'indication « gamay », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », peuvent être complétés par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions particulières fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III - Couleurs et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Anjou » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges et aux vins mousseux blancs et rosés.

2°- L'appellation d'origine contrôlée « Anjou » suivie de l'indication « gamay », complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau », est réservée aux vins tranquilles rouges.

3°- Les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », complétées ou non par la mention « primeur » ou « nouveau », sont réservées aux vins tranquilles rosés.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - Toutes les étapes de la production des vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlée « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2018 :
- département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes *(anciens territoires des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul et Cersay) ;*
- département de Maine-et-Loire : Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon *(anciens territoires des communes déléguées de Champ-sur-*

Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon et Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice *(anciens territoires des communes déléguées de Blaison-Gohier et Saint-Sulpice),* Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (*anciens territoires des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien),* Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(anciens territoires des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou),* Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou *(anciens territoires des communes déléguées de Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon et Les Verchers-sur-Layon),* Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire *(anciens territoires des communes déléguées de Juigné-sur-Loire et Saint-Jean-des-Mauvrets),* Gennes-Val-de-Loire *(anciens territoires des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil),* Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(ancien territoire de la commune déléguée d'Ingrandes),* Jarzé Villages *(ancien territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois),* Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon *(anciens territoires des communes déléguées des Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont et Vihiers),* Mauges-sur-Loire *(anciens territoires 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 *(ancien territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon),* Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou *(anciens territoires des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne),* Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, 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 *(anciens territoires des communes déléguées de Chavagnes, Martigné-Briand et Notre-Dame-d'Allençon),* Tuffalun *(anciens territoires des communes déléguées d'Ambillou-Château, Louerre et Noyant-la-Plaine),* Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon *(anciens territoires des communes déléguées de Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay),* Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villevêque ;

- 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.

b) - Toutes les étapes de la production des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2018 :

- département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Val en Vignes *(anciens territoires des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul et Cersay) ;*
- département de Maine-et-Loire : Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon *(anciens territoires des communes déléguées de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon et Thouarcé),* Blaison-Saint-Sulpice *(anciens territoires des communes déléguées de Blaison-Gohier et Saint-Sulpice),* Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (*anciens territoires des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien),* Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(anciens territoires des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou),* Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou *(anciens territoires des communes déléguées de Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon et les Verchers-sur-Layon),* Les Garennes sur Loire *(anciens territoires des communes déléguées de Juigné-sur-Loire et Saint-Jean-des-Mauvrets),* Gennes-Val-de-Loire *(anciens territoires des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil),* Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(ancien territoire de la commune déléguée d'Ingrandes),* Jarzé Villages *(ancien territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois),* Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon *(anciens territoires des communes déléguées des Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné,*

Trémont et Vihiers), Mauges-sur-Loire *(anciens territoires 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 *(ancien territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon)*, Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou *(anciens territoires des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, La Varenne)*, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou *(anciens territoires des communes déléguées de Chavagnes, Martigné-Briand et Notre-Dame-d'Allençon)*, Tuffalun *(anciens territoires des communes déléguées d'Ambillou-Château, Louerre et Noyant-la-Plaine)*, Val-du-Layon *(anciens territoires des communes déléguées de Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay)*, Varennes-sur-Loire, Villevêque ;
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 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 11 septembre 1985, 29 et 30 août 1990, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 4 et 5 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 11 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 10 février 2011 et des séances de la commission permanente du comité national compétent des 5 septembre 2007 et 19 janvier 2017.
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 et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier des appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou », la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou », est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2018 :
- département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire *(ancien territoire de la commune déléguée d'Anetz)*, Vallet ;
- département de Maine-et-Loire : Orée d'Anjou *(ancien territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-des-Autels)*, Saint-Martin-du-Fouilloux.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'indication « gamay » est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2018 :
- département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay ;
- département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- département de la Loire-Atlantique : Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire *(ancien territoire de la commune déléguée d'Anetz)*, Vallet ;
- département de Maine-et-Loire : Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou *(ancien territoire de la commune déléguée de Meigné)*, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou *(ancien territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-des-Autels)*, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay ;
- département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

V - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CEPAGES
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	Cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire) Cépages accessoires : chardonnay B, sauvignon B
Vins tranquilles rouges	Cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N Cépages accessoires : grolleau N, pineau d'Aunis N
Vins mousseux blancs	Cépage principal : chenin B (ou pineau de la Loire) Cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
Vins mousseux rosés	Cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N
Indication « gamay »	Gamay N
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Cabernet franc N, cabernet-sauvignon N
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, cot N, gamay N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, TYPE ET COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement

Vins tranquilles rouges	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement La proportion du cépage grolleau N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement
Vins mousseux blancs	La proportion du cépage chardonnay B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement

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 1 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
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, en taille mixte, au plus tard le 30 avril :

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Cépages cot N, gamay N, pineau d'Aunis N	Soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 6 yeux francs sur le long bois Soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépages grolleau N et grolleau gris G	Soit avec un maximum de 10 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois Soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois
Cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N	Avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois

Cépage chenin B	Soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois Soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 4 yeux francs sur le long bois Les parcelles de vignes plantées avant le 1er août 1980 peuvent être taillées avec un maximum de 7 yeux francs sur le long bois et un maximum de 10 yeux francs par pied
Cépages chardonnay B et sauvignon B	Soit avec un maximum de 12 yeux francs par pied et un maximum de 8 yeux francs sur le long bois Soit avec un maximum de 14 yeux francs par pied et un maximum de 5 yeux francs sur le long bois

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 : - 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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs et rouges	10000
Vins mousseux blancs et rosés	12000
Indication « gamay »	10000
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	10000

AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	12000

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

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Anjou »		
Vins tranquilles blancs	187	11 %
Vins tranquilles rouges	180	10,50 %
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés	161	10,50 %

Indication « gamay »	180	10,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »		
Vins tranquilles rosés	170	10,50 %
AOC « Rosé d'Anjou »		
Vins tranquilles rosés	153	9,50 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE ET COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	9,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	10 %
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	9 %

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum
Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 %.

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 CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	60
Vins tranquilles rouges	60
Vins mousseux blancs et rosés	67
Indication « gamay »	60
AOC « Cabernet d'Anjou »	

Vins tranquilles rosés	60
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	65

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 CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	65
Vins tranquilles rouges	65
Vins mousseux blancs et rosés	76
Indication « gamay »	72
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	69
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	75

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.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Assemblage des cépages

TYPE ET COULEUR DES VINS	RÈGLES D'ASSEMBLAGE
AOC « Anjou »	

Vins tranquilles blancs et rouges	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les mêmes proportions que celles définies pour les règles de proportion à l'exploitation
Vins mousseux blancs	La proportion du cépage chenin B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 70 % La proportion du cépage chardonnay B, dans la cuvée destinée à la prise de mousse, est inférieure ou égale à 10 % Par cuvée, on entend l'ensemble des volumes de vins destinés directement à la mise en bouteille pour la prise de mousse. Elle est constituée d'un vin de base ou d'un assemblage de vins de base

b) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée pour les vins rouges.

Les vins rouges prêts à être mis en marché en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs (secs)	Inférieure ou égale à 3, pouvant être portée à 8 au maximum si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles
Vins tranquilles rouges	Inférieure ou égale à 3
Vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	Inférieure ou égale à 24
Vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement	Inférieure ou égale à 5
Indication « gamay »	Inférieure ou égale à 3
Indication « gamay » complétée par la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure ou égale à 2
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Supérieure ou égale à 10

AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	Supérieure ou égale à 7

Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

Pour l'élaboration des vins rouges, des vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet d'Anjou » et des vins rosés issus des cépages grolleau noir N et grolleau gris G susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé d'Anjou », les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

Pour les vins blancs et rosés, l'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Pour les vins rouges, l'utilisation de morceaux de bois est interdite sauf pendant la vinification.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	12,50 %
Vins tranquilles rouges	12,50 %
Vins de base destinés à la production de vins mousseux blancs et rosés, ayant fait l'objet d'un enrichissement	11,60 %
Vins mousseux blancs et rosés	13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)
Indication « gamay »	12,50 %
AOC « Cabernet d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	13 %
AOC « Rosé d'Anjou »	
Vins tranquilles rosés	12 %

e) - 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.

f) - 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

AOC « Anjou »	
Vins tranquilles rouges	Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte
Vins mousseux	a) Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée. b) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles. L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition ne peut conduire à augmenter le volume de vin d'un pourcentage supérieur à 2,5 % du volume initial mis en œuvre. Les volumes excédentaires sont détruits par envoi aux usages industriels avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants. L'élaboration des vins mousseux donne lieu à l'envoi aux usages industriels des sous-produits issus du dégorgement à raison de 0,50 % du volume de vin en bouteilles à dégorger. L'envoi aux usages industriels est réalisé avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement. c) - La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GENERALES
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 ; - pour les vins tranquilles, une analyse réalisée lors du conditionnement ; - pour les vins mousseux, une analyse réalisée lors du tirage pour prise de mousse. Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.
DISPOSITION PARTICULIERE
Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

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 CONTRÔLEE, INDICATION, TYPE ET COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Anjou »	
Vins tranquilles blancs	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins tranquilles rouges	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins mousseux blancs et rosés	A l'issue de la période d'élevage minimale de 9 mois à compter de la date de tirage
Indication « gamay » complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Cabernet d'Anjou » complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau »	
Vins tranquilles rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
AOC « Rosé d'Anjou » complétée ou non par la mention « primeur » ou « nouveau »	
Vins tranquilles rosés	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 deux grands ensembles géologiques où le vignoble occupe principalement les versants des rivières et quelques plateaux : à l'ouest, le socle précambrien et paléozoïque est rattaché au Massif armoricain ; à l'est, le substratum mésozoïque et cénozoïque du Bassin parisien vient recouvrir le socle ancien. Cette particularité géologique différencie la partie occidentale de la zone géographique, marquée par la présence de schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « *Anjou noir* », de la partie orientale de la zone géographique, marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « *Anjou blanc* ».

Associée historiquement à l'ancienne province de l'Anjou, la zone géographique s'étend essentiellement, en 2018, sur la moitié méridionale du département de Maine-et-Loire (70 communes), ainsi que sur les franges nord des départements des Deux-Sèvres (14 communes) et de la Vienne (9 communes). Quelques îlots subsistent dans le nord du département de Maine-et-Loire, témoignages d'une époque au cours de laquelle la vigne était implantée sur l'ensemble du département.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus des différentes formations géologiques. Bien que très différents, ces sols sont généralement pauvres et ont une réserve hydrique modérée. Ils présentent aussi un bon comportement thermique.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles, compte tenu d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur

thermique que jouent la Loire et ses affluents, et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Ne parle-t-on pas de « *douceur angevine* », expression qui trouve plus particulièrement sa réalité au cours de l'hiver, du long printemps et de l'automne, alors que les fortes chaleurs sont fréquentes en été. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de fœhn, à l'abri de l'humidité océanique, dû aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Vins tranquilles

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère, comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'Apollonius (VI^{ème} siècle) : « *Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers).* » Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen Âge, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives mêmes de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles. Le rayonnement du royaume d'Henri II et Aliénor d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.
La production connaît un développement important à partir du XVI^{ème} siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais en font d'amples provisions et le commerce est si florissant, au XVIII^{ème} siècle, qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée. La grande renommée des « vins d'Anjou » suscite cependant la convoitise et de nombreux impôts sont créés (droit de cloison, de boîte, d'appetissement, de huitième, de passe-debout,…), impôts qui ont des conséquences néfastes sur le commerce. Les dévastations des guerres de Vendée achèvent de ruiner le vignoble. La prospérité renaît au cours du XIX^{ème} siècle. En 1881, le vignoble couvre une superficie de 45 000 hectares, dont 10 000 hectares subsistent encore en 1893, après l'invasion phylloxérique.
« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B. Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N, puis un peu plus tard en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique. La vinification est principalement orientée, au début du XX^{ème} siècle, vers l'élaboration de « *rouget* », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés, et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin. Associés aux cépages grolleau N et grolleau gris G, qui donnent des vins « clairets » et peu colorés, accessoirement aux cépages gamay N et pineau d'Aunis N, ils participent au développement d'une production importante de vins rosés emblématiques, connus et reconnus sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou ». La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'appuie sur la production historique de vins blancs tranquilles. Dès le XV^{ème} siècle, les producteurs observent que le vin mis en bouteille au cours de l'hiver, et après une deuxième fermentation liée au retour des premières chaleurs, pétille tout en conservant sa finesse aromatique. D'abord « pétillants », la maîtrise de la seconde fermentation en bouteille, soit à partir de sucres fermentescibles du moût partiellement fermenté, soit par adjonction d'une liqueur de tirage, favorise, au début du XIX^{ème} siècle, le développement de la production de vins mousseux, bénéficiant de l'existence de caves importantes creusées dans la craie tuffeau et au cœur desquelles les vins peuvent être conservés et élevés à une température basse et constante.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins tranquilles

La production de vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » se décline en vins blancs, vins rosés et vins rouges.

Le vin blanc est un vin généralement sec, mais il peut parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifié de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». Son expression aromatique est généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, lilas, tilleul, verveine, camomille, …) et des notes plus fruitées (agrumes, prune, poire, fruits secs, …). Sa bouche est ronde, ample et se termine par une sensation de fraîcheur et de finesse.
Les vins rosés, présentés sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », présentent des sucres fermentescibles et une sucrosité plus ou moins importante. Leur expression aromatique est intense, révélant en chacun les spécificités de leurs propres cépages. Néanmoins le fruit reste incontournable (pêche, fraise, agrumes, …). En bouche, ils présentent un savant équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. Leur persistance aromatique est intense, notamment pour les vins rosés présentés sous l'appellation d'origine contrôlée « Cabernet d'Anjou ».
Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges. La structure est présente mais la légèreté doit rester dominante. Ce sont des vins friands à déguster dans les trois années suivant la récolte.
Les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay » sont frais, vifs et gouleyants. Ils développent des arômes caractéristiques, le plus souvent fruités. Ils sont à apprécier généralement dans leur jeunesse.

Vins mousseux

Les vins mousseux se caractérisent par la finesse, présente non seulement dans le dégagement gazeux, mais aussi dans l'expression aromatique et la structure en bouche.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, avec une climatologie empreinte de douceur, une géologie et une pédologie originale, confère aux vins une identité gustative qui s'exprime au travers de la fraîcheur des vins.
La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver, pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent alors de définir une implantation juste du vignoble. Ainsi, si l'ensemble angevin permet au cépage chenin B d'exprimer ses principales caractéristiques en vin blanc sec, les coteaux ensoleillés et exposés au midi lui permettent d'exprimer la complexité d'un vin à la maturité plus poussée et, si les conditions climatiques d'arrière-saison sont favorables, il peut être à l'origine de vins « moelleux » ou « doux ».
De même, Alors que les cépages grolleau N, grolleau gris G ou pineau d'Aunis N colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins rosés fruités, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N apprécient les situations présentant des sols peu profonds ou des sols bruns et à l'alimentation hydrique régulée pour la production de vins rosés ronds et à bonne persistance aromatique ou pour la production de vins rouges dont la légère rusticité est affinée par une courte période d'élevage prévue dans le cahier des charges.
Enfin, l'implantation du cépage gamay N privilégie les parcelles présentant des sols développés sur les roches précambriennes au cœur de « *l'Anjou noir* », à l'exclusion de toutes les situations de « *l'Anjou blanc* », comme en témoigne l'unité géographique définie plus particulièrement dans le cahier des charges pour les vins rouges bénéficiant de l'indication « gamay », au sein de la zone géographique.
Le savoir-faire des producteurs, acquis de l'expérience de plusieurs générations, s'exprime également dans le choix des itinéraires techniques d'élaboration et des assemblages de cépages, en fonction de l'objectif de production et du millésime. La diversité de la production est un atout pour la conquête de différents marchés. Non seulement au niveau national où les vins sont plus particulièrement appréciés par les habitants de la ville d'Angers et ses environs ou bien des régions françaises bretonnes et normandes, mais également hors des frontières nationales, les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », participant pour une part non négligeable au rang de 7ème région exportatrice française occupée par le « Val de Loire ».
De nombreux écrits ont honoré les vins de la région « Anjou », comme en témoignent ces quelques mots du poète Joachim du Bellay écrits au XVIème siècle :

« *Fay que l'humeur savoureuse*
De la vigne plantureuse,
Aux rays de ton œil divin,
Son nectar nous assaisonne
Nectar, tel comme le donne
Mon doux vignoble Angevin. »

Vins mousseux

La production de vins mousseux s'inscrit dans le même contexte. Les producteurs ont pu faire le constat que des vins conditionnés et conservés en cave pouvaient faire l'objet, à la sortie de l'hiver, d'une nouvelle fermentation. La maîtrise empirique de cette « *deuxième fermentation spontanée* » a d'abord conduit à la production de vins « *pétillants* », notamment avec le cépage chenin B. Ce cépage tardif dispose de caractéristiques, d'une fraîcheur et d'arômes subtils qui lui confèrent une aptitude particulière pour la production de vins mousseux. Ces aptitudes ont été exploitées dès le début du XIX^{ème} siècle, notamment sous l'impulsion de Jean-Baptiste Ackerman, avec la maîtrise de l'élaboration par « *seconde fermentation en bouteille* » pour la production de vins mousseux.

Une attention particulière est apportée à la vendange. La récolte assure une maturité optimale et un bon équilibre sucre/acidité, nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde. De surcroît, la présence de caves souterraines, notamment au cœur de « *l'Anjou blanc* », constitue un facteur favorable à l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes lieux de stockage et de manipulation dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température idéales. Cette rigueur et cet itinéraire technique ont été appliqués aux cépages noirs, pour une production plus confidentielle de vins mousseux rosés.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent aujourd'hui un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'élevage sur lies d'une durée minimale de 9 mois contribue à développer la complexité des vins.

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

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, identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit aux appellations d'origine contrôlées visées par le présent cahier des charges jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte :

- 2019 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 en séance des 3 et 4 février 2000 ;
- 2022 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 22 et 23 mai 1997 et des 4 et 5 novembre 1998.

2°- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont les règles spécifiques de palissage et de hauteur de feuillage.

b) - Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, ne répondant pas à la disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit aux appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou », jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

3°- 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 d'homologation du présent cahier des charges 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, sont revendiquées les appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou », « Rosé d'Anjou », et qui sont présentés sous lesdites appellations 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, les appellations d'origine contrôlées susvisées soient inscrites.

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats-membres, sont inscrites 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) - L'indication « gamay » figure sur les étiquettes obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et est inscrite en caractères de même couleur et dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas dépasser les deux tiers de celles des caractères de l'appellation d'origine contrôlée.

d) - Le terme « cabernet », ou l'indication du cépage cabernet-sauvignon N ou cabernet franc N sont interdits dans la présentation et la désignation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé d'Anjou ».

e) - Les vins tranquilles blancs sont obligatoirement présentés sur les documents commerciaux, titres de mouvement et sur l'étiquetage avec les mentions « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.
Sur les étiquettes, ces mentions figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

f) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

g) - L'étiquetage des vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlées « Anjou », « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou » 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

I - Obligations déclaratives

1°- Déclaration de revendication (vins tranquilles)

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze 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 de revendication dite « d'aptitude » (vins de base destinés à la production de vins mousseux)

Pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux, la déclaration de revendication dite « d'aptitude » est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration précise :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin de base ;
- les numéros EVV et SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

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

3°- Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard à la fin du mois au cours duquel l'opération de tirage a été réalisée.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- les numéros EVV et SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

4°- Déclaration préalable de vente de vins en vrac (vins tranquilles)

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 quinze 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.

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 contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au minimum quinze jours ouvrés avant l'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 un tableau récapitulatif au plus tard le 31 janvier de chaque année.

7°- 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, par appellation d'origine contrôlée :
- 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 appellation d'origine contrôlée et par lot destiné à une transaction en vrac, à un conditionnement ou à un tirage :
- 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, tirage ;
- 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
Conditionnement dans l'aire géographique ou l'aire de proximité immédiate (vins mousseux)	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
Suivi des règles particulières de transformation (vins mousseux)	Contrôle documentaire et 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 mousseux après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles non conditionnés faisant l'objet d'une transaction entre opérateurs	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles 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 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 tranquilles non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Publié au BO du MAA le 31 octobre 2019
