Publié au BO du MASA le 24 août 2023

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« SAUMUR »
homologué par arrêté du 27 juillet 2023
publié au JORF du 9 août 2023

CHAPITRE Ier

I. Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saumur », initialement reconnue par les décrets du 14 novembre 1936 (vins tranquilles blancs), du 9 septembre 1937 (vins tranquilles rouges et rosés), du 14 mai 1938 (vins mousseux blancs) et du 31 décembre 1957 (vins mousseux rosés), les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » pour les vins répondant aux conditions de productions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins tranquilles rosés 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 « Saumur » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges et aux vins mousseux blancs et rosés.

2°- La dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » est réservée aux vins tranquilles rouges.

3°- La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles rosés.

IV. Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

Toutes les étapes de la production ont lieu dans les aires géographiques dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COMMUNES

Vins tranquilles blancs et rosés	Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné et Les Verchers-sur-Layon)*, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, 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
Vins tranquilles rouges	Département des Deux-Sèvres : Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay Département de Maine-et-Loire : Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Brézé)*, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (*pour le seul territoire des communes déléguées de Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné et Les Verchers-sur-Layon)*, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	Département de Maine-et-Loire : Brossay, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Meigné et Les Verchers-sur-Layon)*, Épieds, Le Puy-Notre-Dame, Les Ulmes, Vaudelnay Département de la Vienne : Berrie, Pouançay, Saint Léger-de-Montbrillais, Saix
Vins mousseux blancs et rosés	Département des Deux-Sèvres : Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Mauzé-Thouarsais)*, Tourtenay, Val en Vignes *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ)* Département de Maine-et-Loire : Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Brissac Loire Aubance *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Chemellier)*, Brossay, Cernusson, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, 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)*, Lys-Haut-Layon, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Passavant-sur-Layon, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saumur, Souzay-Champigny, Terranjou *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Martigné-Briand)*, Tuffalun (*pour le seul territoire de la commune déléguée d'Ambillou-Château*), 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

Les documents cartographiques représentant les aires géographiques sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 4 et 5 novembre 1992, 3 et 4 novembre 1994, 4 et 5 septembre 1996, 11 et 12 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 18 novembre 2020 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.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.
L'identification des parcelles de vigne est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 29 mai 2008, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.
Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de la récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles rosés, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles blancs et rouges susceptibles ou non de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	COMMUNES
Vins tranquilles blancs et rosés	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-Sanzay, Thouars *(pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars)*, Val en Vignes *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ)* Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil 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 : Allonnes, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de*

	Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Brigné, Concourson-sur-Layon, Montfort et Saint-Georges-sur-Layon),* 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 Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay),* Mazé-Milon *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon),* Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels, La Varenne),* Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Verrie, Verrières-en-Anjou
Vins tranquilles rouges	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-Sanzay, Thouars *(pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars),* Val en Vignes *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ)* Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil 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 : Allonnes, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chacé et Saint-Cyr-en-Bourg),* Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou),* Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire-des communes déléguées de Brigné, Concourson-sur-Layon, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon),* 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 Marillais,* Le *Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-*

	Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon),* Montilliers, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne),* Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Verrie, Verrières-en-Anjou
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	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 d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil 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 : Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chacé et Saint-Cyr-en-Bourg)*, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire~~s~~ des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou)*, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Brigné, Concourson-sur-Layon, Forges, Montfort et Saint-Georges-sur-Layon)*, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes-sur-Loire, Gennes-Val-de-Loire *(pour le seul territoire~~s~~ 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 Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay)*, Mazé-Milon *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon)*, Montilliers, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne)*, Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, 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-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-

	Loire, Varrains, Verrie, Verrières-en-Anjou Département de la Vienne : Curçay-sur-Dive, Glénouze, Ranton, Ternay
Vins mousseux blancs et rosés	Département des Deux-Sèvres : Louzy, Plaine-et-Vallées *(pour le seul territoire de la commune déléguée d'Oiron*), Saint-Cyr-la-Lande, Thouars *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars)* Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil 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 : Allonnes, Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, 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, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital et Vauchrétien),* Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou)*, Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Les Garennes-sur-Loire, 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, Mauges-sur-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay)*, Mazé-Milon *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon)*, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne)*, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chavagnes et Notre-Dame-d'Allençon)*, Tuffalun *(pour le seul territoire des communes déléguées de Louerre et Noyant-la-Plaine)*, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Verrières-en-Anjou

V. Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	CEPAGES
Vins tranquilles blancs	Chenin B (ou pineau de la Loire)

Vins tranquilles rouges	Cépage principal: cabernet franc N Cépages accessoires: cabernet-sauvignon N, pineau d'Aunis N
Vins tranquilles rosés	Cabernet franc N et cabernet-sauvignon N
Vins mousseux blancs et rosés	Chenin B (ou pineau de la Loire), chardonnay B, sauvignon B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, grolleau gris G, grolleau N, pineau d'Aunis N, pinot noir N
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	Cépage principal : cabernet franc N Cépage accessoire : cabernet-sauvignon 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.

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins tranquilles rouges	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 15 % 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. Elles 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 vignes 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 vignes 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.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,20 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée.

b) Règles de taille

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte :

CEPAGES, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	REGLES DE TAILLE
Vins tranquilles (tous cépages)	Les vignes sont taillées 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
Vins mousseux (cépages chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N, pineau d'Aunis N)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied Les vignes peuvent être taillées avec 4 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
Vins mousseux (cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, pinot noir N, sauvignon B)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 14 yeux francs par pied Les vignes peuvent être taillées avec 4 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 14
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » (cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N)	Les vignes sont taillées avec un maximum de 9 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 9

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 :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins tranquilles rouges, rosés et blancs	10000
Vins mousseux blancs et rosés	12000
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	8500

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

DISPOSITIONS GENERALES
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.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
a) - Le dédoublement de la vigne est obligatoire ; l'opération est réalisée au plus tard le 15 juillet de l'année de la récolte. b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, 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.

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins tranquilles blancs	170	10,5 %
Vins tranquilles rouges	180	10,5 %
Vins tranquilles rosés	161	10 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés	153	9,5 %
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	216	12 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins tranquilles rosés présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum
Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée et obtenus en l'absence d'enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 %.

VIII. Rendements, entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir, visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, sont fixés à :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins tranquilles blancs	60	65

Vins tranquilles rouges	57	69
Vins tranquilles rosés	57	69
Vins mousseux blancs et rosés	67	76
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	50	56

2°- Entrée en production des jeunes vignes

DISPOSITIONS GENERALES
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.
DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE « PUY-NOTRE-DAME »
Le bénéfice de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème 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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins tranquilles rouges	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % dans l'assemblage
Vins mousseux blancs et rosés	La proportion du cépage chenin B, dans la cuvée des vins blancs destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 60 % La proportion du cépage cabernet franc N, dans la cuvée des vins rosés destinée à la prise de mousse, est supérieure ou égale à 60 % La proportion du cépage sauvignon 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
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 15 % dans l'assemblage

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 :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins tranquilles blancs et rosés	Inférieure ou égale à 3 Inférieure ou égale à 6, si la teneur en acidité totale exprimée en grammes 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
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	Inférieure ou égale à 3
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés ayant fait l'objet d'un enrichissement	Inférieure ou égale à 5
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	Inférieure ou égale à 24

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 tranquilles, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
Pour les vins rouges, 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 susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame », toute opération d'enrichissement est interdite.
L'utilisation des morceaux de bois est soumise aux dispositions suivantes :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	DISPOSITIONS RELATIVES A L'UTILISATION DES MORCEAUX DE BOIS
Vins tranquilles blancs et rosés Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	L'utilisation des morceaux de bois est interdite
Vins tranquilles rouges Vins mousseux blancs et rosés	L'utilisation des morceaux de bois est interdite sauf pendant la vinification

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

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins tranquilles blancs, rosés et rouges	12,5 %
Vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux blancs et rosés	11,6 %
Vins mousseux blancs et rosés, en cas d'enrichissement du moût	13 % (après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition)

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux 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 0,5 % 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 des lots correspondants.
La durée de conservation en bouteilles sur lie ne peut être inférieure à 9 mois.

c) - Les vins tranquilles blancs et rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - 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 d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement ou de la date du tirage.

b) - 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 :

COULEUR DES VINS, TYPE DE VIN, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE	DATE
Vins tranquilles blancs et 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
Dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte
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 est située à l'extrême sud-ouest du Bassin parisien, lorsque le substratum mésozoïque et cénozoïque vient recouvrir le socle précambrien et paléozoïque rattaché au Massif armoricain. Cette particularité géologique différencie la zone géographique, marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « *Anjou blanc* », de la région située à l'ouest (Angers), marquée par la présence de schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « *Anjou noir* ».

La zone géographique est limitée au nord par la Loire, et est traversée, du sud au nord, par la vallée du Thouet et de son affluent la Dive. Ce réseau hydrographique a ciselé le paysage en une succession de coteaux aux expositions diverses dont l'altitude varie de 40 mètres à 110 mètres.

4 secteurs géographiques apparaissent :

- Au nord, la cuesta turonienne et les formations qui la surmontent ;
- A l'ouest, le secteur reposant sur le plateau jurassique (secteur de Brossay) et les formations argileuses cénomaniennes qui le recouvrent dans sa partie septentrionale ;
- Au sud-ouest, le secteur reposant sur le crétacé, largement érodé et présentant des buttes témoins (Puy-Notre-Dame, Argentay, Tourtenay...) ;
- A l'est, le secteur des coteaux de la dive (département de la vienne) où la vigne, sur les flancs des coteaux, domine la plaine céréalière.

Le paysage est façonné par la culture de la vigne, qui a colonisé les expositions favorables tout en préservant, au sommet des buttes, des formations forestières où le chêne et le châtaignier dominent. Au cœur des parcelles de vigne, surgit une cheminée d'aération pour les immenses cavités qui ont servi à extraire les pierres pour bâtir les maisons, ont été exploitées en champignonnières et sont maintenant utilisées comme chais d'élevage et de conservation des vins. Ce paysage est marqué par l'harmonie entre le vignoble et le bâti architectural, l'osmose entre les villages vignerons, les clos attenants à des propriétés bourgeoises aux façades ornées de sculptures, impressionnantes de blancheur et caractéristiques de « *l'Anjou Blanc* », qui ont contribué à la création d'un parc naturel régional et au classement de cette région au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Traduisant les usages, les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont développés sur les différentes formations du Turonien : rendzines et sols bruns calcaires plus ou moins épais, localement recouverts au sommet des pentes par des sables et argiles issus de formations plus récentes telles que le Sénonien ou l'Eocène. Ils présentent un bon comportement thermique, une réserve hydrique modérée, et sont exempts de tout signe d'hydromorphie.
Le climat de la région saumuroise est océanique. Les massifs des Mauges, situés à l'ouest de la zone géographique, nuancent cette caractéristique océanique par un effet de fœhn. La pluviométrie annuelle oscille entre 550 millimètres et 600 millimètres et caractérise un ensemble abrité des vents humides, alors qu'elle dépasse 800 millimètres sur les collines des Mauges. Cet écart de pluviométrie est encore plus marqué durant le cycle végétatif de la vigne, notamment à partir du mois de juin, jusqu'à la période des vendanges. Situé au sud de la zone géographique, le « *Seuil du Poitou* » apporte quelques nuances méridionales qui se traduisent par la présence d'une végétation qui peut surprendre sur ces bords de Loire (chênes verts, oliviers, amandiers…). Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12°C). La Loire et ses affluents tiennent également une place prépondérante en jouant un rôle de régulateur thermique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien
Se rapprochant géologiquement de la Touraine, le Saumurois se rattache à l'Anjou par ses traits historiques et humains. La région de Saumur appartient à la tribu gauloise *andégave*, implantée en Anjou jusqu'à Candes-Saint-Martin, véritable ville frontière gallo-romaine entre la zone d'influence des tribus *andégaves* et *turones* (de Touraine). Par la suite, l'histoire du vignoble est liée jusqu'au milieu du Moyen Âge à celle du vignoble angevin appartenant aux comtes d'Anjou.
La viticulture s'est surtout développée au cours du XVI^{ème} siècle avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, font notamment reconnaître les qualités du cépage chenin B hors des frontières de la région. Dès cette époque, les différentes qualités de ces vins sont expliquées par leur capacité au vieillissement. Ainsi, les vins « *pour la mer* » sont les vins de garde contrairement aux vins destinés au marché Parisien. Le vignoble est implanté sur les « *Coteaux de Saumur* », au sud de la ville et surplombe la Loire. La notoriété et la demande sont telles que le vignoble s'étend de façon importante vers le sud-ouest, notamment dans les cantons de Montreuil-Bellay et de Doué-la-Fontaine.
L'aménagement pour la navigation du Thouet et de la Dive est décisif. Le cépage cabernet franc N (localement dénommé « *breton* ») fait son apparition et, avec lui, les premiers vins rouges et rosés de « Saumur ». Sa progression est lente mais constante, grâce notamment à Antoine Cristal, vigneron avant-gardiste du XIX^{ème} siècle, qui n'a cessé de promouvoir les vertus de ce plant bordelais, participant ainsi fortement à son développement.
Le Docteur Maisonneuve rappelle qu'à la fin du XVIII^{ème} siècle, 8 000 pièces de vins de « Saumur » de première qualité sont exportées par mer et 30 000 pièces de deuxième qualité partent pour les régions d'Orléans et de Paris.
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, grâce à Jean Ackerman, le développement de la production de vins mousseux qui bénéficie 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 et dans des conditions d'hygrométrie idéales. En 1827, le vignoble de « Saumur » représente 10 500 hectares.
Les producteurs se regroupent dès le début du XX^{ème} siècle en syndicats, avec pour objectif de protéger leur production, de favoriser la technique et de promouvoir les vins de « Saumur ». En 1910, naît « *l'Union syndicale de viticulteurs Saumurois* », puis en 1911 le « *Syndicat des Vignerons des coteaux de Saumur* », qui regroupe alors plus de 400 membres. Ces syndicats œuvrent notamment à la reconnaissance, en 1936, des vins en appellation d'origine contrôlée « Saumur ». Au cours du XX^{ème} siècle, la production de vins rouges connaît un développement important, passant de 3 000 hectolitres à 50 000 hectolitres. Selon les situations, ces vins peuvent être souples et légers, ou plus structurés.

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

Vins tranquilles

Les vins blancs sont secs, d'une robe souvent jaune clair avec des reflets verdâtres, ils évoquent la délicatesse. Leurs parfums de fruits et de fleurs blanches sont souvent flatteurs. Leur bouche offre une sensation de fraîcheur agréable.
Les vins rosés présentent une robe de teinte rose pâle. Les arômes sont subtils et évoquent bien souvent les fruits rouges. La bouche, fraîche, exhale longuement le fruité. Ce sont des vins légers et harmonieux.
Les vins rouges présentent fréquemment-une robe rubis agrémentée parfois de quelques reflets grenat. Le nez, frais et intense, peut dégager des arômes fruités (fraise, framboise, cerise…) enveloppés de notes épicées, animales ou légèrement fumées. En bouche, les vins dégagent très souvent des notes fruitées prononcées et les tanins sont généralement soyeux et souples. Agréables dans leur jeunesse, ils peuvent vieillir quelques années pour gagner en complexité.
Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » sont des vins rouges, issus majoritairement du cépage cabernet franc N, qui présentent une robe généralement bien soutenue et offrent une plus grande complexité aromatique. Les notes fruitées évoquent les fruits rouges très mûrs, voire les fruits noirs. En bouche ces vins de garde sont très structurés.

Vins mousseux

Les vins mousseux sont blancs ou rosés. Les bulles fines et abondantes forment de longs chapelets. Les arômes évoquent très fréquemment et subtilement les fruits, les fleurs blanches et la pâtisserie. Une même élégance règne en bouche où l'on retrouve une sensation de fraîcheur très agréable.

3°- Interactions causales

Vins tranquilles

Sous le climat du Saumurois, les formations géo-pédologiques du Turonien moyen et supérieur, du Jurassique, du Sénonien et de l'Eocène, ont permis l'implantation des cépages chenin B et cabernet franc N, cépages essentiels des vins blancs, rosés et rouges de la région de Saumur. Situées à plus de 40 mètres d'altitude, ces formations permettent une alimentation hydrique et une vigueur modérées de la vigne, autant d'éléments assurant une maturité parfaite des raisins qui permet l'obtention de vins rouges et blancs aux arômes fruités variés.
L'encépagement, essentiellement en chenin B et cabernet franc N, associé à ces conditions favorables du milieu physique, a favorisé le développement d'usages de production particuliers. La production de ces vins est privilégiée sur des sols superficiels se réchauffant plus vite, assurant ainsi une maturité phénolique excellente des raisins pour obtenir des vins aromatiques. Les producteurs ont développé, au fil des générations, un savoir-faire se traduisant notamment par la maîtrise des rendements, une taille adaptée, une récolte à maturité optimale.
Une attention particulière est portée à la vinification et à l'élevage des vins qui se déroulent en douceur dans des conditions de lumière, d'humidité de l'air et de température constantes, telles qu'il est possible de les observer dans les caves souterraines creusées dans la craie tuffeau, et permettant de révéler toutes les qualités organoleptiques des vins blancs et rouges, notamment en préservant leur complexité aromatique et en favorisant, pour les vins rouges, une expression tannique souple et soyeuse.
L'histoire et l'évolution de l'encépagement des différents secteurs du Saumurois ont permis d'aboutir à la définition d'unités géographiques distinctes selon le type et la couleur des vins, reconnaissant ainsi des zones de production de vin rouge particulières. C'est d'ailleurs au sein de cet ensemble qu'a été reconnue la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » en 2007, avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses (taille plus courte et dédoublement obligatoire). Ces parcelles sont toutes situées sur des coteaux et présentent des sols argilo-calcaires, assurant ainsi, dans les raisins, une concentration en anthocyanes et en précurseurs d'arômes optimale qui confère aux vins qui en sont issus une robe soutenue et permet le développement d'arômes de fruits mûrs voire de fruits noirs.
La richesse naturelle en sucre des raisins destinés à la vinification de ladite dénomination géographique complémentaire rend inutile toute opération d'enrichissement. Une période d'élevage, au moins jusqu'au 1er juin de l'année suivant celle de la récolte, et traduite dans le cahier des charges, est néanmoins nécessaire pour arrondir les tanins de ces vins dits de « *tuffe* ».

Les producteurs perpétuent le vignoble de « Saumur » dans la plus grande tradition, faisant ainsi écho aux propos d'Antoine Cristal, vigneron du saumurois au début du XIX^{ème} siècle : « *Je veux montrer que le vignoble Saumurois est capable de produire un vin qui fasse concurrence aux plus grands crus. Un sol comme celui-ci doit donner un vin naturel qui se classe parmi les meilleurs.* »
Les parcelles destinées à la production des vins rosés sont situées sur des sols argilo-calcaires ou des argiles à silex se réchauffant lentement car plus profonds que ceux destinés à la production des vins tranquilles rouges et engendrent ainsi une accumulation moindre des sucres dans le raisin, ce qui contribue à la fraîcheur et à la légèreté du vin.

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, implanté dans les conditions environnementales du Saumurois, développe des aptitudes avérées pour la production de vins mousseux frais à fines bulles aux arômes de fruits, de fleurs et de pâtisserie. 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 afin d'assurer 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 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. En 2009, la production de vins mousseux bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saumur » est de 100 000 hectolitres.

XI. Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 18 novembre 2020, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2042 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité à la plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2024 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont l'ensemble des règles de palissage et de hauteur de feuillage.

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 du 10 octobre 2019 et dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

XII. Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats-membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

c) - Dans les déclarations de récolte et de stock, factures, documents comptables, pièces de régie et tous autres documents accompagnant le vin ou la vendange, la mention « Vin destiné à l'élaboration de vin mousseux de Saumur » ou « Raisin frais pour vin mousseux de Saumur » est obligatoire.

d) - Les vins bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime. L'indication d'un millésime est réservée au vin issu à 100 % de la récolte de l'année mentionnée.

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

f) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve :
- Qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- Que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

CHAPITRE II

I. Obligations déclaratives

1°- Déclaration préalable d'affectation parcellaire et identification visuelle des parcelles (pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »)

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame » avant le 31 janvier qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable 2 fois par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 janvier qui précède chaque récolte.
Les parcelles affectées font l'objet, dans le vignoble, d'un marquage (panneaux) permettant leur visualisation et identification.

2°- Déclaration de revendication (vins tranquilles)

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.

3°- Déclaration de revendication dite « d'aptitude »

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.

4°- 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.

5°- 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 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.

6°- 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.

7°- Déclaration de repli

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

8°- 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.

9°- 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, 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 Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle sur le terrain Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
Etat cultural de la vigne et autres pratiques	Contrôle sur le terrain

culturales	Contrôle de toutes les parcelles pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
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 Examen analytique et organoleptique de tous les lots pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame ».
Vins tranquilles prêts à être mis en marché à destination du consommateur (en vrac ou conditionnés)	Examen analytique et organoleptique Examen analytique et organoleptique de tous les lots pour la dénomination géographique complémentaire « Puy-Notre-Dame »
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 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.