Publié au BO du MASA le 20 octobre 2022

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« CREMANT DE LOIRE »

homologué par arrêté du 7 octobre 2022
publié au JORF du 14 octobre 2022

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire », initialement reconnue par le décret du 17 octobre 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

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

III - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire » est réservée aux vins mousseux blancs et rosés.

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :
- département des Deux-Sèvres : Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées *(pour le seul territoire de la commune déléguée d'Oiron)*, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars *(pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars)*, Tourtenay, Val en Vignes *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ) ;*
- département de l'Indre-et-Loire : Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Langeais)*, Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;
- département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Cheverny, Chissay-en-Touraine, Chitenay, Choussy, Le Controis-en-Sologne, Cormeray, Couddes, Couffy, Cour-Cheverny, Faverolles-sur-Cher, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Mareuil-sur-Cher, Maslives, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-

sur-Cher, Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Montrichard Val de Cher, Muides-sur-Loire, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Laurent-Nouan, Saint-Romain-sur-Cher, Sambin, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thésée, Tour-en-Sologne, Valaire, Valencisse *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chambon-sur-Cisse et Molineuf),*Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Chouzy-sur-Cisse),* Veuzain-sur-Loire *(pour le seul territoire de la commune déléguée d'Onzain),* Vineuil ;
- département de Maine-et-Loire : Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance *(pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien),* Brossay, 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),* Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil),* Huillé-Lézigné *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Huillé),* Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes),* Jarzé Villages *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois),* Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay),* Mazé-Milon *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon),* Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne),* Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Villevêque),* Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay ;
- département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans les aires parcellaires de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 28 et 29 mai 1986, 29 et 30 août 1990, 30 mai 1991, 12 et 13 février 1992, 9 et 10 septembre 1992, 4 et 5 novembre 1992, 27 et 28 mai 1993, 3 et 4 novembre 1994, 7 et 8 novembre 1995, 21 et 22 mai 1996, 4 et 5 septembre 1996, 22 et 23 mai 1997, 4 et 5 novembre 1998, 3 et 4 février 2000, 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001, 5 et 6 septembre 2001, 11 et 12 décembre 2001, 13 et 14 février 2002, 26 et 27 février 2003, 6 et 7 novembre 2003, 8 et 9 mars 2006, 29 mai 2008, 9 juin 2010, 10 février 2011, 20 juin 2018, 18 novembre 2020 et des séances de la commission permanente du comité national compétent des 5 septembre 2007, 10 juillet 2014 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.

V - Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépages blancs : chardonnay B, chenin B, orbois B ;
- cépages noirs : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau N, grolleau gris G, pineau d'Aunis N, pinot noir N.

Publié au BO du MASA le 20 octobre 2022

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou »	
Dispositions générales	Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.
Dispositions particulières	Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée. Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.
Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine »	
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,10 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.	
Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny »	
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,10 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.	

b) - Règles de taille

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

CÉPAGES	RÈGLES DE TAILLE
Chenin B, grolleau N, grolleau gris G, orbois B et 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.
Cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B et pinot noir N	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.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou »	
Dispositions générales	La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée 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.
Disposition particulière	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.
Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et « Cheverny »	
La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.	

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

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

b) - Un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé, est obligatoire sur l'inter-rang ; en l'absence de ce couvert végétal, l'opérateur réalise un travail du sol afin d'assurer la maîtrise de la végétation spontanée ou justifie de l'utilisation de produits de biocontrôle homologués par les Pouvoirs publics en viticulture. En cas d'utilisation d'herbicides de biocontrôle sur une parcelle, l'utilisation d'autres herbicides est interdite.
Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne dont l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

Publié au BO du MASA le 20 octobre 2022

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Dispositions générales
Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte
Les vins proviennent de raisins récoltés manuellement.
L'utilisation de la machine à vendanger est interdite.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Les raisins sont transportés dans des récipients non étanches. Les récipients ne peuvent avoir une dimension supérieure à 1,20 × 1,20 mètre de côté, avec une hauteur maximale de raisins de 0,40 mètre.
Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage ne peut excéder 24 heures.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis maximum
Les vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement présentent un titre alcoométrique volumique acquis maximum de 12 % et une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 24 grammes par litre.

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 74 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 80 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

4°- Dispositions particulières

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.
Le taux de « rebêches » visé à l'article D. 645-16 du code rural et de la pêche maritime est un minimum d'extraction fixé entre 0 % et 10 % de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

Publié au BO du MASA le 20 octobre 2022

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage
Les raisins sont versés entiers dans le pressoir.
Les installations de pressurage répondent aux dispositions ci-après.
L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à une habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

CRITÈRES LIÉS À LA RÉCEPTION DE LA VENDANGE	RÈGLES À RESPECTER
Réception de la vendange	Le sol du local de réception de la vendange et du local de pressurage est étanche

CRITÈRES LIÉS AU PRESSOIR	RÈGLES À RESPECTER
Implantation du ou des pressoirs	Le local où est installé le pressoir est couvert
Type	Est autorisé le pressoir pneumatique, le pressoir horizontal à plateaux sans chaînes et le pressoir vertical
Conduite du pressurage	La conduite du pressurage peut être maîtrisée grâce à une console programmable Toutefois, il doit être prévu la possibilité d'interrompre le programme pour pallier des obligations relatives au niveau de l'écoulement et du débit Lorsque le pressurage se fait en mode automatique, ce programme doit pouvoir être interrompu à tout moment pour passer en mode manuel

CRITÈRES LIÉS AU CHARGEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Dispositif de pesée	Un dispositif adéquat de pesée est obligatoire La pesée des raisins est obligatoire sur le lieu de pressurage
Aire de stockage	L'aire de stockage de la vendange est couverte
Hauteur de chute des raisins	La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre à l'entrée du pressoir Elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum
Convoyage des raisins et tapis à raisins	Il est autorisé un maximum de 2 tapis entre la première chute et le pressoir Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre Lorsque 2 tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a

	une vitesse inférieure ou égale au premier ; le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier Tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin est éliminé
Nombre de marcs par jour	Il est autorisé un maximum de 6 tours par 24 heures de fonctionnement par pressoir

CRITÈRES LIÉS AU FRACTIONNEMENT	RÈGLES À RESPECTER
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés Ces jus d'auto-pressurage ne peuvent être pris en compte dans le calcul du volume de « rebêches ». Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours

CRITÈRES LIÉS À L'HYGIÈNE	RÈGLES À RESPECTER
Local de réception et de pressurage	Un point d'eau pour le lavage est indispensable dans le local
Récipients à vendange et matériel de vinification	Un rinçage des récipients à vendange et du matériel de vinification est effectué après chaque utilisation

b) - Assemblage des cépages

Dans la cuvée, la proportion des cépages cabernet-sauvignon N et pineau d'Aunis N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 30 %.

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.

c) - Normes analytiques

Les vins de base présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) fixée comme suit :

VINS DE BASE	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins de base n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement	24
Vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement	5

Les vins présentent, avant dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 bars, mesurée à la température de 20°C et, après dégorgement, une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Les vins de base ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 11,6 %.

Les vins, après prise de mousse et avant adjonction de la liqueur d'expédition, et en cas d'enrichissement du moût, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

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 5 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

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 sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

c) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1er décembre qui suit la récolte.

d) - 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.

e) - L'élaboration des vins 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.

f) - La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

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 ;
- 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 tirage.

b) - Les vins 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

A l'issue d'une période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'au moins 12 mois à compter de la date de tirage.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur un plateau ondulé correspondant géologiquement aux formations primaires des contreforts du Massif armoricain, et aux formations plus récentes de l'ère Secondaire et, dans une moindre mesure, du Tertiaire de la frange sud-ouest du Bassin parisien. La zone géographique longe la Loire et ses affluents, la Vienne, l'Indre et le Cher, sur environ 200 kilomètres. En 2021, elle s'étend sur le territoire de 246 communes, dont certaines sont célèbres par leur château.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols schisteux ou argilo-schisteux sur la partie occidentale et des sols argilo-calcaires (Cénomanien, Turonien, Sénonien et Eocène) dans sa partie orientale. Ces sols ont tous la particularité de présenter des réserves utiles en eau modérées et de bonnes capacités de drainage.

L'étage géologique du Turonien est essentiel. Il est à l'origine de la pierre de tuffeau dont l'exploitation, à travers une multitude de carrières, a permis la construction des Châteaux de la Loire et, d'une façon plus générale, de l'ensemble du bâti architectural de la région, laissant ainsi d'innombrables cavités. Ces carrières sont devenues des caves, à la température et à l'hygrométrie constante, vouées à la culture des champignons et au stockage du vin.

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

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire du vignoble est relativement ancienne, en lien avec le développement de nombreux monastères et abbayes fortement implantés dans la région. Saint Grégoire de Tours, dans son « *Histoire de France* », signale au VI^{ème} siècle une culture étendue de la vigne dans cette contrée et l'usage des « *traquettes* » pour en chasser les oiseaux au temps de la maturité du raisin. Le vignoble connaît son plein essor aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles grâce au commerce développé par les Hollandais. En effet, ceux-ci, dotés d'une flotte importante, utilisent la Loire pour venir s'approvisionner, surtout en vins blancs, aux Ponts-de-Cé, à Saumur, à Vouvray, développant alors un marché de vins de qualité pour les « *vins pour la mer* ».

L'élaboration de vins mousseux date du début du XIX^{ème} siècle, reposant sur le constat historique de la capacité des vins de Saumur, élaborés à partir du cépage chenin B, à développer une seconde fermentation. Très tôt, conscient de cette particularité et de son étonnante similitude avec les vins de « Champagne », Jean-Baptiste Ackerman développe, à partir de 1811, la production de vins mousseux selon la méthode traditionnelle. En 1838, une commission chargée d'examiner les produits présentés à l'exposition industrielle d'Angers déclare : « *Ces vins sont parfaitement clairs et limpides; leur mousse est blanche, vive et pétillante… La possibilité de faire chez nous des vins égalant ceux de Champagne est démontrée* ».

En moins d'un demi-siècle l'émulation créée par ces premiers résultats entraine de nombreux entrepreneurs à suivre les encouragements de la commission. Naissent les « *Grandes Maisons* » d'élaboration, « Veuve Amiot », « Bouvet-Ladubay », « Langlois-Château », « Monmousseau ». Les cavités creusées pour l'extraction du tuffeau deviennent les lieux privilégiés d'élaboration des vins mousseux. Des galeries sont même creusées dans l'unique but de stocker des bouteilles. Les années 1845-1875, grâce à l'élévation du niveau de vie des français et au développement des chemins de fer, sont, pour les élaborateurs de vins mousseux, celles de l'ouverture de nouveaux horizons commerciaux. Ainsi, en 1874, 4 millions de bouteilles sont expédiées dans toute l'Europe et le XX^{ème} siècle voit l'essor de la notoriété des vins mousseux du Val de Loire. L'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Loire » est reconnue par décret en date du 17 octobre 1975. Depuis bien longtemps, les producteurs avaient démontré le bien fondé du respect de la matière première dans le cadre de l'élaboration des vins mousseux. Par les règles de production fixées dans ce décret, ils montrent alors leur attachement à une récolte manuelle, à la mise des raisins entiers dans le pressoir, à un pressurage doux ainsi qu'à une période de conservation « sur lattes » importante.

En 2009, la production annuelle est de 13 millions de cols.

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

Le « Crémant de Loire » est un vin mousseux majoritairement blanc et minoritairement rosé. Il présente une effervescence régulière constituée de chapelets de bulles fines, délicates et persistantes. Le nez évoque souvent des arômes de fleurs blanches mêlés à des notes fruitées telles que la pêche ou l'abricot. La bouche, fine et harmonieuse, marie remarquablement la sensation de fraîcheur à la douceur.

3°- Interactions causales

Le vignoble s'est développé sous l'influence du réseau hydrographique de la Loire, sur près de 200 kilomètres. Les variations mésoclimatiques, au sein de la zone géographique, et les situations pédologiques très diverses, ont permis aux producteurs de favoriser une implantation des différents cépages en adéquation avec leurs caractéristiques. Cette diversité des situations viticoles présente des atouts non négligeables pour les assemblages dans l'élaboration des cuvées.
A la faveur notamment de l'aptitude des vins issus du cépage chenin B à faire une seconde fermentation, les producteurs, notamment ceux de Saumur et de Vouvray, ont maîtrisé la prise de mousse naturelle en bouteille. Forts de ce succès, et conscients d'élaborer un produit de renom, ils observent et développent les techniques permettant d'assurer une qualité irréprochable. La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.
Les conditions de production liées à la récolte, notamment au transport de la vendange, ont pour objectif de respecter l'intégrité du raisin jusqu'au stade du pressurage et de limiter les phénomènes d'oxydation. Un pressurage réalisé dans un environnement soigné, avec un matériel adapté, selon des règles définissant un rapport précis entre poids de vendange mise en œuvre et volume de moûts extrait, garantissent la qualité et la limpidité des jus ainsi obtenus. 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. Une période d'élevage longue permet au vin de développer ses caractéristiques aromatiques, sa complexité et sa finesse.
Un vigneron angevin, dans les années 1980, disait : « *Le Crémant de Loire est le fruit des techniques modernes utilisées pour mieux servir la tradition* ». La renommée de ce vin mousseux, blanc ou rosé, incontournable maintenant en Val de Loire et destiné au marché national comme à l'exportation, ne cesse de grandir.

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou »
A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte : - 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 ; - 2042 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 18 novembre 2020.
Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine »
A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » et identifiées par leurs références cadastrales, leur surface et leur encépagement, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage desdites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte : - 2025 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 7 et 8 novembre 1995 et 21 et 22 mai

1996 ; - 2026 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 9 et 10 novembre 2000, 27 et 28 février 2001 et 5 et 6 septembre 2001 ; - 2028 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 26 et 27 février 2003 et des 6 et 7 novembre 2003 ; - 2031 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 8 et 9 mars 2006 ; - 2033 incluse, pour les communes dont la délimitation a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du 29 mai 2008.

2°- Modes de conduite

Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Anjou »
Les parcelles de vigne plantées avant le 22 novembre 1999, présentant une densité de plantation inférieure à 3 300 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.
Vignes situées au sein de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Cheverny »
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, ne répondant pas à la disposition relative à la densité de plantation, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

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 « Crémant de Loire » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine 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, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

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

c) - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

d) - 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 d'intention de production

Tout opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production avant le 1er juillet de l'année de la récolte.

2°- Déclaration de revendication dite « d'aptitude »

Pour les vins de base, 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 qui suit 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 ou d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moût ou de vins de base ;
- d'une copie du carnet de pressoir.

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 de déclassement

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

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

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

II - Tenue de registre

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

1°- Registre de suivi parcellaire

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

2°- Registre des objectifs de production

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

3°- Registre de suivi de maturité

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

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

Tout opérateur tient à jour un registre sur lequel sont enregistrés, par lot destiné à une transaction en vrac, 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.

5°- Carnet de pressoir

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.
Ce carnet précise, pour chaque marc :
- la date et l'heure du début de chaque opération ;
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage ;
- les références cadastrales des parcelles d'origine des raisins ;
- le nom de l'opérateur apporteur des raisins ;

- les volumes des moûts obtenus ;
- le titre alcoométrique volumique en puissance ;
- les volumes des contenants utilisés lors du pressurage.

Les volumes des moûts obtenus et les volumes des contenants utilisés lors du pressurage sont indiqués sur les cuves de débourbage afin de permettre d'évaluer et de contrôler la quantité de moûts obtenus.

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	
Appartenance des outils de transformation à l'aire géographique	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Réception et pressurage	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	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Richesse en sucre des raisins	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage des raisins	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Pratiques œnologiques et traitements physiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Suivi des règles particulières de transformation	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 après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique

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.
