

## **PRESTIGE DE LOIRE**

### **Règles d'usage de la marque collective**

#### **Périmètre :**

La marque collective « Prestige de Loire » peut être utilisée pour les vins mousseux d'appellation d'origine protégée du ressort d'InterLoire à savoir :

- Crémant de Loire
- Saumur
- Vouvray
- Anjou
- Touraine

#### **Caractéristiques techniques :**

##### **Cépages**

Les vins revendiquant la marque collective « Prestige de Loire » peuvent être élaborés avec les cépages suivants, seuls ou en assemblage :

- Chenin blanc
- Cabernet franc
- Chardonnay
- Pinot noir

##### **Couleur**

Les vins revendiquant la marque collective « Prestige de Loire » sont uniquement des vins mousseux blancs.

##### **Teneur en sucre et étiquetage**

Les vins revendiquant la marque collective « Prestige de Loire » ont une teneur en sucre n'excédant pas 12 g/l.

Conformément aux dispositions du paragraphe 3 de l'article 58 du Règlement (UE) 607/2009, une tolérance de 3 g/l pourra être acceptée.

Conformément aux dispositions de l'article 58 et à l'annexe XIV, partie A du Règlement (UE) 607/2009, les vins revendiquant la marque collective « Prestige de Loire » pourront mentionner les teneurs en sucre suivantes :

- Brut nature
- Extra brut
- Brut

### Millésime

Les vins revendiquant la marque collective « Prestige de Loire » devront obligatoirement mentionner le millésime de l'année de récolte dans les conditions prévues par les cahiers des charges respectifs des différentes appellations.

### Pratiques œnologiques et élevage

Les vins revendiquant la marque collective « Prestige de Loire » devront satisfaire aux pratiques œnologiques et conditions d'élevage suivantes :

- Le tirage ne peut être effectué qu'à compter du 1<sup>er</sup> mars suivant la récolte des raisins
- La durée d'élevage sur lattes ne peut être inférieure à 24 mois
- Le délai entre le dégorgement et la commercialisation ne peut être inférieure à 3 mois

### Engagement « Haute Valeur Environnementale »

Les entreprises revendiquant pour leurs vins la marque collective « Prestige de Loire » s'engagent à être certifiés « Haute Valeur Environnementale » dans un délai de 5 ans à compter de la publication de la marque.

### Sélection des vins :

Le titulaire de la marque organisera une sélection des vins selon le protocole annexé au présent cahier des charges.

### Etiquetage

Les vins revendiquant la marque collective « Prestige de Loire » devront porter sur les bouteilles un élément d'étiquetage distinctif de 3 ou 4 cm selon le visuel défini en annexe du présent cahier des charges.

### Annexe 1

#### Protocole de sélection des vins revendiquant la marque collective « Prestige de Loire »

Des dégustations de sélection sont organisées 2 fois par an sous l'égide du titulaire de la marque.

Après appel, les échantillons sont collectés par les ODG concernés.

Le jury de dégustation comprend des représentants des ODG concernés, de l'UMFBL et d'InterLoire. Chaque jury comprend 5 membres.

Les vins sont évalués à l'aveugle à l'aide de la grille de dégustation suivante.

#### **Etape 1 : Critères d'exclusion**

Le renseignement d'un de ces critères par au moins 2 membres du jury entraîne l'exclusion de l'échantillon de la dégustation et du bénéfice de la marque collective « Prestige de Loire ».

Vin n°

Herbacé	
Réduit	
Bulle grossière	
Géranium	
Moisi	
Sécheresse / dureté	
Acescence	

#### **Etape 2 : Les critères d'accession à la marque premium**

Une moyenne de 15/25 est nécessaire pour bénéficier de la marque collective « Prestige de Loire ».

	0 à 5
Longueur en bouche	
Finesse de la bulle	
Intensité aromatique	
Equilibre	
Gras	

**Annexe 2**

**Éléments d'étiquetage distinctifs de la marque collective « Prestige de Loire »**