

**NORMES RETENUES POUR LES VINS D'ANJOU-SAUMUR POUR LE MILLESIME 2021 (sous réserve de validation par le CNINAO)**

**Ce tableau est transmis à titre indicatif ; Il n'a pas valeur réglementaire. Seules les limites inscrites dans les cahiers des charges, arrêtés de campagne et le règlement communautaire (CE) 606-2009 du 10 juillet 2009 font foi.**

[1] Si le vin de base n'est pas chaptalisé : la teneur en sucres résiduels : 24 g/l et titre alcoométrique acquis maximum : 12 % vol.

**ACTUALISE LE**

**13/10/2021**

[2] le TAV acquis mini est ramené à 10 % vol. si TAP ≥ 18 % vol.

[3] le TAV acquis mini est ramené à 11 % vol. si TAP ≥ 19 % vol.

[4] Teneur Acidité Volatile en meq/L x 0,049 = teneur en g H2SO4/L

[5] TAVT maximum de 15 % vol. si chaptalisation et TAVT maximum de 18 % vol. si concentration partielle des moûts (dans la limite d'une concentration de 10% du volume du lot)

A.O.C.	RDT ANNUEL HL/HA	LIMITE ENRICHIS. MAXIMUM	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (degré constaté à la vigne)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MOYEN (degré minimum naturel du lot en cave)	TAV TOTAL (TITRE ALCOOMETRIQUE MAXIMUM après enrichissement)	DEGRE ACQUIS MINIMUM	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)		ACIDITE TOTALE		TENEUR EN SO2 Normes C.E.		MALO FAITE	ACIDITE VOLATILE normes E.U. ou françaises*	
							MINIMUM	MAXIMUM	en meq/L	en g/L H2SO4	< 5 g/L sucres G+F	> 5 g/L sucres G+F		en meq/L [4]	en g/L H2SO4
ANJOU BLANC	60 <b>+ 5 PLCi</b>	1%	187	11	12,5	9,5	SEC : inférieur ou égal à 3 g/l ou à jusqu'à 8 g/l maximum si teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres fermentescibles		/	/	200	250	/	< 18	< 0,88
ANJOU-GAMAY	60	1%	180	10,5	12,5	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20 VINS PRIMEURS ≤ 10,2	< 0,98 VINS PRIMEURS ≤ 0,5
ANJOU ROUGE	60 <b>+ 5 PLCi</b>	1% <i>pour les cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon à partir du 08/10/2021</i>	180	10,5	12,5	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20	< 0,98
ANJOU-VILLAGES	55	1% <i>pour les cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon à partir du 08/10/2021</i>	189	11	12,5	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20	< 0,98
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	50	1% <i>pour les cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon à partir du 08/10/2021</i>	189	11	12,5	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20	< 0,98
ROSE D'ANJOU	65 <b>+ 10 PLCi</b>	1% <i>pour les cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon à partir du 08/10/2021</i>	153	9,5	12	9	7	/	/	/	/	250	/	< 18 vins primeurs ≤ 10,2	< 0,88 vins primeurs ≤ 0,5
CABERNET D'ANJOU	60 <b>+ 5 PLCi</b>	1% <i>pour les cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon à partir du 08/10/2021</i>	170	10,5	13	10	10	/	/	/	/	250	/	< 18 vins primeurs ≤ 10,2	< 0,88 vins primeurs ≤ 0,5
Vin de base ANJOU MOUSSEUX	67	1%	161	10,5	11,6 [1]	/	/	5, si enrichissement	/	/	/	/	/	/	/
ANJOU MOUSSEUX SUR LATTES	/	/	/	/	13	/	/	/	/	/	185		/	< 18	< 0,88
SAUMUR BLANC	60 <b>+ 5 PLCi</b>	1%	170	10,5	12,5	/	Inférieur ou égal à 3 g/l ou à jusqu'à 6 g/l maximum si teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres fermentescibles		/	/	200	250	/	< 18	< 0,88
SAUMUR ROUGE	57 <b>+ 6 PLCi</b>	1%	180	10,5	12,5	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20	< 0,98
SAUMUR ROSE	57 <b>+ 3 PLCi</b>	1%	161	10	12,5	10	Inférieur ou égal à 3 g/l ou à jusqu'à 6 g/l maximum si teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres fermentescibles		/	/	200	250	/	< 18 VINS PRIMEURS ≤ 10,2	< 0,88 VINS PRIMEURS ≤ 0,5
SAUMUR-CHAMPIGNY	57 <b>+ 3 PLCi</b>	1%	180	10,5	12,5	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20	< 0,98
SAUMUR PUY-NOTRE-DAME	50	0%	216	12,00	/	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20	< 0,98
Vin de base SAUMUR MOUSSEUX	67 <b>+ 5 PLCi</b>	1%	153	9,5	11,6 [1]	/	/	5, si enrichissement	/	/	/	/	/	/	/
SAUMUR MOUSSEUX SUR LATTES	/	/	/	/	13	/	/	/	/	/	185		/	< 18	< 0,88
Vin de base CREMANT DE LOIRE	74 <b>+ 4 PLCi</b>	1%	144	9	11,6 [1]	/	/	5, si enrichissement	/	/	/	/	/	/	/
CREMANT DE LOIRE SUR LATTES	/	/	/	/	13	/	/	/	/	/	150		/	< 18	< 0,88

A.O.C.	RODT ANNUEL HL/HA	LIMITE ENRICHIS. MAXIMUM	RICHESSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (degré constaté à la vigne)	TITRE ALCOOMETRIQUE NATUREL MOYEN (degré minimum naturel du lot en cave)	TAV TOTAL (TITRE ALCOOMETRIQUE MAXIMUM après enrichissement)	DEGRE ACQUIS MINIMUM	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)		ACIDITE TOTALE		TENEUR EN SO2 Normes C.E.		MALO FAITE	ACIDITE VOLATILE normes E.U. ou françaises*	
							MINIMUM	MAXIMUM	en meq/L	en g/L H2SO4	< 5 g/L sucres G+F	> 5 g/L sucres G+F		en meq/L [6]	en g/L H2SO4
ROSE DE LOIRE	60 + 5 PLCi	1%  <b>ZONE TOURAINE, A PARTIR DU 28/09/2021 pour les cépages Gamay N et Pinot Noir N :</b> 1,5 % <b>ZONE TOURAINE, A PARTIR DU 06/10/2021 :</b> pour les cépages Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau gris, Grolleau Noir et Pineau d'auis: 1,5 % <b>Zone Anjou-Saumur pour les cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon à partir du 08/10/2021 :</b> 1,5 %	153	9,5	12,5	/	/	3	≤ 91,84	≤ 4,5	200	/	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES <b>sec</b>	50	1%	186	11,5	13	11	Inférieur ou égal à 4 g/l ou à jusqu'à 8 g/l maximum si teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres fermentescibles		/	/	200	300	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES <b>demi-sec</b>	50	0%	212	12,5	/	11	/	18	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES <b>moëlleux</b>	35	0%	212	12,5	/	11	18	45	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES <b>doux</b>	35	0%	212	12,5	/	11	45	/	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES <b>sec</b>	30	0%	204	12,5	/	11,5	/	4	/	/	200	/	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES <b>moëlleux</b>	25	0%	255	15,5	/	11,5	30	/	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES <b>doux</b>	25	0%	255	15,5	/	11,5	45	/	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
COULEE DE SERRANT <b>sec</b>	30	0%	204	12,5	/	11,5	/	4	/	/	200	/	/	< 18	< 0,88
COULEE DE SERRANT <b>moëlleux</b>	25	0%	255	15,5	/	11,5	30	/	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
COULEE DE SERRANT <b>doux</b>	25	0%	255	15,5	/	11,5	45	/	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
ANJOU-COTEAUX DE LA LOIRE	35 K=1,72 et rendement AB=60 hl/ha	1%	221	14	15 ou 18 [5]	11 [2]	34	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
COTEAUX DE SAUMUR	35 K=1,72 et rendement SB=60 hl/ha	0%	238	15	/	11 [2]	34	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
COTEAUX DE L'AUBANCE	35 K=1,72 et rendement AB=60 hl/ha	1%	238 mention SGN≥323	14	15 ou 18 [5]	11 [2]	34	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
COTEAUX DU LAYON	35 + 5 VCI K=1,72 et rendement AB=60 hl/ha	1%	221 mention SGN≥323	14 mention SGN≥19	15 ou 18 [5]	11 [2]	34	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
COTEAUX DU LAYON + commune	30 K=1,67 et rendement AB=50 hl/ha	1%	238	15	19	12 [3]	34	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23

A.O.C.	RDT ANNUEL HL/HA	LIMITE ENRICHIS. MAXIMUM	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRES DES RAISINS (degré constaté à la vigne)	TITRE ALCOOMETRIQUE NATUREL MOYEN (degré minimum naturel du lot en cave)	TAV TOTAL (TITRE ALCOOMETRIQUE MAXIMUM après enrichissement)	DEGRE ACQUIS MINIMUM	SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)		ACIDITE TOTALE		TENEUR EN SO2 Normes C.E.		MALO FAITE	ACIDITE VOLATILE normes E.U. ou françaises*	
							MINIMUM	MAXIMUM	en meq/L	en g/L H2SO4	< 5 g/L sucres G+F	> 5 g/L sucres G+F		en meq/L [6]	en g/L H2SO4
COTEAUX DU LAYON 1ER CRU CHAUME	25 pas de coefficient k	0%	272	16,5	/	11	80	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
BONNEZEAUX	25 K= 2 et rendement AB=50 hl/ha	1%	238	15	19	12 [3]	51	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
QUARTS DE CHAUME	20 pas de coefficient k	0%	298	18	/	11	85	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23