

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COTEAUX DU LAYON »

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon», initialement reconnue par le décret du 18 février 1950, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'une des communes de provenance des raisins suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication du nom d'une de ces communes dans le présent cahier des charges :

- « Beaulieu-sur-Layon » ou « Beaulieu » ;
- « Faye-d'Anjou » ou « Faye » ;
- « Rablay-sur-Layon » ou « Rablay » ;
- « Rochefort-sur-Loire » ou « Rochefort » ;
- « Saint-Aubin-de-Luigné » ou « Saint-Aubin » ;
- « Saint-Lambert-du-Lattay » ou « Saint-Lambert ».

2°- La mention « premier cru » est réservée aux vins de l'appellation d'origine contrôlée complétée d'une dénomination géographique complémentaire visée à l'alinéa 3° ci-après.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, suivi par la mention « premier cru », est complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, suivi ou non du nom de la commune de provenance des raisins, peut être complété par la mention « sélection de grains nobles », pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

5°- 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. - Couleur et Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon» est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Brigné, Chalonnes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaufonds-sur-Layon, Chavagnes, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, La Fosse-de-Tigné, La Jumellière, Martigné-Briand, Nueil-sur-Layon, Passavant-sur-Layon, Rablay-sur-Layon,

Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Georges-sur-Layon, Tancoigné, Thouarcé, Tigné, Trémont, Les Verchers-sur-Layon.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Chaume », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire, du département de Maine-et-Loire.

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 1^{er} et 2 juin 1989, 29 et 30 août 1990, 8 et 9 février 1995, 22 et 23 mai 1997, 9 et 10 septembre 1998, 4 et 5 novembre 1998 et 13 et 14 février 2002, et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 5 septembre 2007.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production définie sur la commune de Rochefort-sur-Loire et telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 5 et 6 juin 2002, ainsi que des vignes situées dans l'aire parcellaire de production du « tènement de Chaume » notamment les lieudits « Les Quarts », « Les Roueres » et « Le Veau », telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 1^{er} février 1956.

c) - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1^o les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département des Deux-Sèvres : Argenton-l'Eglise, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Brion-près-Thouet, Cersay, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Thouars, Tourtenay ;

- Département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;

- Département de Loire-Atlantique : Ancenis, Anetz, Le Loroux Bottereau , Le Pallet, La Remaudière, Vallet ;

- Département de Maine-et-Loire : Les Alleuds, Allonnes, Ambillou-Château, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Gohier, Bouchemaine, Bouzillé, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux-sous-Passavant, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Chênehutte-Trêves-Cunault, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Epieds, Fontaine-Milon, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Gennes, Grézillé, Huillé, Ingrandes, Juigné-sur-Loire, Landemont, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Lué-en-Baugeois, Luigné, Le Marillais, Meigné, Le Mesnil-en-Vallée, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Parnay, Pellouailles-les-Vignes, La Pommeraye, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-sur-Loire, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Le Thoureil, Turquant, Les Ulmes, Valanjou, La Varenne, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Verrie, Vihiers, Villevêque.

- Département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Oiron, Pouançay, Ranton, Saix, Saint-Léger-de-Montbrillais, Ternay, Les Trois-Moutiers.

b) - Pour la dénomination géographique complémentaire « Chaume », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire : Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Brigné, Brissac-Quincé, Chalennes-sur-Loire, Champ-sur-Layon, Chanzeaux, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Denée, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Martigné-Briand, Montjean-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Notre-Dame-d'Allençon, La Pommeraye, Rablay-sur-Layon, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Thouarcé, Vauchrézien et Les Verchers-sur-Layon.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage chenin B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

AOC « COTEAUX DU LAYON »
Dispositions générales
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement, entre les rangs, supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds, sur un même rang, inférieur à 1 mètre.
Dispositions particulières
Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par 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.
AOC « COTEAUX DU LAYON » SUIVIE DE LA MENTION « PREMIER CRU » ET COMPLETEE DE LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE « CHAUME »
Dispositions générales
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Ces vignes 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 1 mètre.

b) - Règles de taille

AOC « COTEAUX DU LAYON »
Les vignes sont taillées au plus tard le 30 avril, en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied et 4 yeux francs maximum sur le long bois.
AOC « COTEAUX DU LAYON » SUIVIE DE LA MENTION « PREMIER CRU » ET COMPLETEE DE LA DENOMINATION GEOGRAPHIQUE « CHAUME »
Les vignes sont taillées, au plus tard le 30 avril, en taille mixte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année, par pied, est inférieur ou égal 10.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
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 PARTICULIÈRES
Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes : - hauteur minimale des piquets de palissage hors sol de 1,90 mètre ; - obligation de 4 niveaux de fil de palissage ; - hauteur minimale du dernier niveau de fil de 1,85 mètre au-dessus du sol.
Ces dispositions particulières ne s'appliquent pas aux vins bénéficiant de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume ».

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Coteaux du Layon »	8000
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	7500

e) - Seuils 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*

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

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Maturité du raisin

- Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble) ;
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles » proviennent de raisins récoltés à surmaturité et présentant une concentration par action de la pourriture noble ;
- La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Dispositions particulières de récolte

Tous les raisins issus des parcelles mentionnées sur le registre des objectifs de production visé au chapitre II du présent cahier des charges et revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, ou complétée par la mention « premier cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », sont récoltés manuellement par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » :

- L'utilisation de bennes autovidantes à vis et de bennes autovidantes munies d'une pompe à palette est interdite ;
- La hauteur des raisins dans les contenants utilisés pour le transport de la vendange est inférieure ou égale à 1 mètre.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum.

La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTIONS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Coteaux du Layon »	221	14 %
« Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	238	15 %
« Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	272	16,50 %
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles »	323	19 %

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Les titres alcoométriques volumiques acquis minimums répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS MINIMUM
AOC « Coteaux du Layon »	

Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 %	11 %
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 18 %	10 %
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 19 %	12 %
Vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 19 %	11 %
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	
Tous les vins	11%

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RENDEMENT (hectolitre par hectare)
AOC « Coteaux du Layon »	35
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	30
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	25

2°- Rendement butoir

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	RENDEMENT BUTOIR (hectolitre par hectare)
AOC « Coteaux du Layon »	40
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	35
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	30

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 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

4°- Dispositions particulières

Il ne peut être revendiqué, pour les vins produits sur une même superficie déterminée de vignes en production, que les appellations d'origine contrôlées « Coteaux du Layon », suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, et « Anjou ».

Dans ce cas, la quantité déclarée par hectare dans l'appellation d'origine contrôlée « Anjou » n'est pas supérieure à la différence entre :

- 60 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » affectée d'un coefficient k égal à 1,72 ;

- 50 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins affectée d'un coefficient k égal à 1,67.

Cette disposition ne s'applique pas aux vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume ».

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », l'utilisation d'un conquet de réception à vis, d'un foulo-pompe et d'un pressoir continu est interdite.

b) - Normes analytiques

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTION	TENEUR EN SUCRES FEMENTESCIBLES (glucose+fructose) (grammes par litre)
AOC « Coteaux du Layon »	Supérieure ou égale à 34
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	Supérieure ou égale à 80

- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15%.

L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10% des volumes ainsi enrichis.

Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de :

- 18% pour les vins à appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon »

- 19% pour les vins à appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles », toute opération d'enrichissement est interdite ;

Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », sont interdits, toute opération d'enrichissement et tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à -5°C.

d) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le rendement moyen de l'exploitation sur les 5 dernières années.

e) - 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*

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTIONS	DISPOSITIONS PARTICULIÈRES
AOC « Coteaux du Layon »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} juillet de l'année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « sélection de grains nobles »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 ^{er} juin de la 2 ^{ème} année qui suit celle de la récolte

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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 conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage des produits conditionnés.

5°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTIONS	DATE
--	------

AOC « Coteaux du Layon »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 ^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 15 juin de la 2 ^{ème} année qui suit celle de la récolte

b) - Période au cours de laquelle les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTIONS	DATE
AOC « Coteaux du Layon »	15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
AOC « Coteaux du Layon » suivie de la mention « premier cru » et complétée de la dénomination géographique « Chaume »	15 août de l'année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles »	1 ^{er} juin de la 2 ^{ème} année qui suit celle de la récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°-Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble des « Coteaux du Layon » occupe les versants d'un paysage de coteaux le long du « Layon », rivière qui coule au creux d'une petite vallée d'orientation sud-ouest/nord-est, en amont, puis d'orientation nord-ouest jusqu'à sa confluence avec la Loire, à partir de la commune des Verchers-sur-Layon.

La zone géographique s'étend sur le territoire de 27 communes du département de Maine-et-Loire, réparties sur les rives droite et gauche du cours d'eau le « Layon ».

Les communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay, communes de provenance des raisins dont le nom peut suivre le nom de l'appellation d'origine contrôlée, constituent le cœur de ce vignoble et sont regroupées de part et d'autre du « Layon », en aval.

Sur le territoire de la commune de Rochefort-sur-Loire, à la faveur d'un méandre orienté vers le sud, naît le coteau de « Chaume ».

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols formés sur un substrat schisteux plus ou moins dégradé, qui peuvent être recouverts par des formations détritiques appartenant au Cénomaniens ou au Pliocène, en fonction de la topographie. Ponctuellement certaines parcelles présentent des sols issus de formations éruptives acides (rhyolithes) ou basiques (spilites), des sols graveleux sur poudingues et grès du Carbonifère et des sols peu profonds avec intercalation de quartz et phanites du Silurien.

La topographie joue un rôle important dans la configuration du milieu naturel et les deux rives du « Layon » ne présentent pas la même typologie.

Les coteaux de la rive droite sont très abrupts, avec une pente atteignant parfois 40% dominant souvent le cours d'eau de plus de 60 mètres. Sur la rive gauche, les pentes sont généralement beaucoup plus douces et leur sommet domine rarement le cours d'eau de plus de 20 mètres.

Toutes ces parcelles ont néanmoins des caractéristiques communes. Elles bénéficient d'une bonne ouverture de paysage et leurs sols présentent un bon comportement thermique. Ces sols sont exempts de tout signe d'hydromorphie et leur réserve hydrique est très modérée.

La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600 millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres dans le Choletais. Au cours du cycle végétatif de la vigne, la pluviométrie est inférieure de 100 millimètres par rapport à celle du reste du département.

Les températures moyennes sont relativement élevées (environ 12°C) et supérieures de 1°C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire. Le mésoclimat particulier de la zone géographique est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents des chênes verts et des pins parasols.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le I^{er} siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. BOURDIGNÉ, en 1529, parle de ce vignoble comme du chef-d'œuvre de NOÉ. La vigne y prospère dès le VI^{ème} siècle.

OLIVIER de SERRES, en 1600, dans son « *Théâtre d'agriculture et ménage des champs* », fait un constat singulier: « *Généralement par toutes les provinces de ce royaume convient attendre la coupe des raisins jusqu' à la cheute des feuilles des vignes: et passant plus outre, vers l'Anjou, le Maine, et environs que les raisins mesme, de mûrié commencent à tomber à terre, cela estant causé, tant par la tardité des climats, que le naturel des raisins qui se nourrissent à la gelée...* ». Il faut donc en conclure que la récolte tardive des raisins est un usage de longue date.

Le vignoble angevin acquiert cependant sa renommée, à partir des XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, grâce à la famille des PLANTAGENÊT. Le rayonnement du royaume d'HENRI II et ALIÉNOR d'AQUITAINE permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

Le vignoble des « Coteaux du Layon », se développe au cours du XVI^{ème} avec l'arrivée des courtiers hollandais qui, appréciant l'aptitude de ces vins au transport par la mer, font reconnaître les qualités du cépage chenin B hors des frontières. Le vignoble connaît notamment un grand essor en 1780, année au cours de laquelle les travaux d'aménagement du « Layon » sont réalisés pour les grands bateaux de la flotte hollandaise.

Le cépage chenin B, quant à lui, semble bien être originaire de la région. Cépage rustique, ses potentialités varient fortement selon la nature du sol où il est implanté.

Les vigneron ont aussi très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte ODART, en 1845, dans son « *Traité des cépages* », indique :

« Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèles. »

La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. JULLIEN, en 1816, dans « *Topographie de tous les vignobles connus* » précise que : « Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus murs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec le troisième servent à la consommation du pays, ... »

Dans ce vignoble, quelques communes ont toujours connu une forte notoriété et William GUTHRIE (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « *Nouvelle Géographie Universelle* », parue en 1802, précise déjà la majorité de celles bénéficiant maintenant de la possibilité de faire suivre, de leur nom, le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon », en date du 18 février 1950, traduit cette possibilité pour les communes de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné et Saint-Lambert-du-Lattay.

La dénomination géographique complémentaire « Chaume » s'étend sur un coteau exposé au midi, à la topographie originale, au cœur d'un méandre, situé sur la commune de Rochefort-sur-Loire et enclavé entre les communes de Beaulieu-sur-Layon et Saint-Aubin-de-Luigné. Propriété de Foulques NERRA, léguée au début du XI^{ème} siècle à l'abbaye du Ronceray d'Angers, ce coteau va acquérir très rapidement une très grande notoriété. Plus récemment, et surtout depuis les années 1980, les producteurs ont adapté au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, ont mieux maîtrisé les règles de récolte et la vendange à maturité optimale, ont apporté des améliorations techniques sur la maîtrise et la durée de l'élevage. Cet engagement collectif s'est traduit par la reconnaissance de la mention « premier cru ».

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

Les vins sont racés et élégants. En bouche, ils allient la suavité à la fraîcheur, la puissance à la finesse et leurs arômes sont complexes. Aptes à un vieillissement prolongé, les vins font le bonheur des dégustateurs avertis.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » suivi du nom de la commune de provenance des raisins présentent généralement une richesse en sucres fermentescibles légèrement supérieure. Les différences dans la nature des sols et l'exposition laissent apparaître quelques nuances dans les vins. Ainsi ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux légèrement exposés au nord de Rochefort-sur-Loire, accentuent la minéralité, tandis que ceux produits à partir de raisins provenant des coteaux exposés au midi de Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou et Saint-Aubin-de-Luigné, sont fréquemment marqués par des notes caractéristiques liées au développement de la « pourriture noble » sous l'action de *Botrytis cinerea*. Les vins produits à partir de raisins provenant des coteaux en pente douce, situés sur la rive gauche du « Layon », sur le territoire des communes de Rablay-sur-Layon et Saint-Lambert-du-Lattay, sont puissants et harmonieux.

Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » mettent en exergue tous les attraits d'une concentration extrême des raisins. Ces vins originaux font la part belle à la puissance aromatique et à la persistance aromatique. Les arômes fruités et floraux se confondent avec des arômes de surmaturité comme les fruits secs ou confits ou des senteurs miellées. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité offre aux vins la possibilité d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

Les vins bénéficiant de la mention « premier cru » et de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » se caractérisent notamment par leur finesse et leur élégance, une grande et belle complexité aromatique où les notes de fruits confits et de pâte de coing sont souvent présentes.

3°- Interactions causales

La conjonction entre des sols superficiels et une topographie qui offre, aux parcelles de vigne, une belle exposition, assure une alimentation hydrique régulière mais limitée au cépage chenin B, lequel peut exprimer toute sa plénitude.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe ainsi uniquement les parcelles situées sur les coteaux et présentant des sols peu profonds. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production, soulignées dans le cahier des charges par la pratique d'un faible rendement associé à une taille courte.

Le mésoclimat à tendance méridionale, l'implantation du vignoble sur des pentes quelquefois fortes, conjugués à une conduite du vignoble adaptée, favorisent une concentration des baies par un flétrissement ou dessiccation sur pied (passerillage sur souche) caractéristique du vignoble.

La présence du cours d'eau permet également de dépasser le simple stade de maturité pour atteindre le stade de surmaturité, grâce à la formation de brumes matinales indispensables au développement de *botrytis cinerea* et ainsi de la « *pourriture noble* », plus particulièrement pour les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles ».

Attendre la surmaturité des raisins, patienter pour réaliser les vendanges à une période avancée de l'automne et procéder par tries successives manuelles au sein d'une même parcelle afin de sélectionner les baies naturellement concentrées ou atteintes de « *pourriture noble* » (« rôties ») révèlent tout à la fois le savoir-faire des producteurs et une aptitude très particulière du cépage chenin B.

En conservant la récolte manuelle traditionnelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver également l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

L'élevage des vins, défini dans le cahier des charges, et qui peut aller au moins jusqu'au 1^{er} juillet de l'année qui suit celle de la récolte pour les vins bénéficiant de la mention « premier cru » ou jusqu'au 1^{er} juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte pour les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles », tout en favorisant une bonne aptitude au vieillissement en bouteille, contribue à renforcer la complexité aromatique perceptible à la dégustation.

Ainsi l'exprime un dicton populaire local : « *Les vins de Coteaux du Layon ne meurent jamais, c'est le bouchon qui meurt.* »

Godard FAULTRIER, historien de l'Anjou du XIX^{ème} siècle, écrivait: « *Si quelque angevin eut abordé l'île de Java avant la révolution, et qu'il eut été introduit dans le palais du gouverneur de la Compagnie Hollandaise des Indes Orientales, il eut éprouvé, j'imagine, une véritable joie en voyant pétiller le vin d'Anjou dans la coupe de ce chef qui ne paraissait en public selon Voltaire que paré de la pourpre des rois, il eut reconnu à la robe ambrée de la liqueur qu'elle provenait de nos vins les plus recherchés des Coteaux du Layon* ».

Les producteurs, conscients de disposer d'un territoire d'exception qu'ils entretiennent avec le plus grand soin, ont développé, au fil des générations, la réputation de leurs vins, maintenant, internationale.

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 des séances du comité national compétent des 22 et 23 mai 1997 et 4 et 5 novembre 1998, 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 2022 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 1^{er} janvier 1997 et présentant une densité de plantation inférieure à 3300 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux du Layon» suivie ou non du nom de la commune de provenance des raisins, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, dont notamment les dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage.

3°- Taille

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 1980 peuvent être taillées avec un long bois portant un maximum de 7 yeux francs, sous réserve de respecter un maximum de 10 yeux francs par pied.

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 «Coteaux du Layon» 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 la commune de provenance des raisins ou de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » est inscrit en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- d) - Le nom de la dénomination géographique complémentaire « Chaume » ne figure pas sur la même ligne que la mention « premier cru ».
- e) - Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » 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 de revendication

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 ;
- le numéro EVV ou 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, et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable de vente de vins en vrac

La déclaration préalable de vente de vins en vrac est faite auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Elle est soit concomitante à la déclaration de revendication (c'est-à-dire au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte) soit effectuée au moins quinze jours avant la commercialisation des premiers lots de l'année considérée.

Elle comporte 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.

3. 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 moins 15 jours ouvrés avant l'expédition.

4. Déclaration de repli

Tout opérateur effectuant un repli d'un vin bénéficiant d'une 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.

5. 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.

6. Déclaration de nouvelles plantations de vignes dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare mais supérieure ou égale à 3300 pieds par 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 :

- références cadastrales de la parcelle/des parcelles ;
- surface 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 parcelle(s) concernée(s) :

- 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 en appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre sur lequel est enregistré :

- 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 en puissance lors du remplissage du contenant ;
- la date, le volume et le degré de chaque trie.

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 est enregistré et par lot destiné à une transaction en vrac ou à un conditionnement :

- la date de constitution du lot ;
- le volume du lot ;
- le (ou les) contenant(s) ;
- la destination du lot : transaction en vrac (avec l'identité de l'acheteur), conditionnement ;
- 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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage et stockage	
Outils de suivi de maturité et de caractéristique de la récolte	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage palissé	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle par tries successives	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (vérification des enregistrements chez les opérateurs) et contrôle sur le terrain (vérification à la parcelle lors de la récolte),
B3 - Transformation, élaboration, élevage et stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication/Registre des objectifs de production	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique
Avant ou au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou au stade de la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Au stade de la mise en marché à destination du consommateur, pour les vins ayant fait l'objet d'un repli de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » suivie de la mention « grand cru » dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » complétée par la mention « 1 ^{er} cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume »	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Vins 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

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins ayant fait l'objet d'un repli de l'appellation d'origine contrôlée « Quarts de Chaume » » suivie de la mention « grand cru » dans l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Layon » complétée par la mention « 1^{er} cru » et suivie de la dénomination géographique complémentaire « Chaume », au stade de la mise en marché à destination du consommateur et les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
