

NORMES RETENUES POUR LES VINS D'ANJOU-SAUMUR POUR LE MILLESIME 2024 SOUS RESERVE DE VALIDATION PAR L'INAO APRES RECOLTE

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.

[2] le TAV acquis mini est ramené à 8,5 % vol. si TAP ≥ 18 % vol.

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

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

[6] 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)

ACTUALISE LE 10/10/2024

VERSION 6

A.O.C.	RDT ANNUEL HL/HA	LIMITE ENRICHIS. MAXIMUM	RICHESSSE 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	> 5 g/L sucres		en meq/L [5]	en g/L H2SO4
ANJOU BLANC	60	1% A PARTIR DU 05/10/2024 : CHENIN B. 1,5 %	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 tartarique 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 VINS PRIMEURS 2	/	/	150		OUI	< 20 VINS PRIMEURS ≤ 10,2	< 0,98 VINS PRIMEURS ≤ 0,5
ANJOU ROUGE	60	1% A PARTIR DU 05/10/2024 : 2%	180	10,5	12,5	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20	< 0,98
ANJOU-VILLAGES	55	1%	189	11	12,5	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20	< 0,98
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	50	1%	189	11	12,5	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20	< 0,98
ROSE D'ANJOU	60 + 5 VCI ou 60 + 15 VSI	1% SAUF GROLLEAU N ET G 1,5 % A PARTIR DU 27/09/2024 2% GROLLEAU N ET G 1,5% GAMAY A PARTIR DU 05/10/2024 2% Cabernet F., Cabernet S. Pineau d'A.	153	9,5	12	9	7	/	/	/	/	250	/	< 18 vins primeurs ≤ 10,2	< 0,88 vins primeurs ≤ 0,5
CABERNET D'ANJOU	50 + 10 VCI ou 50 + 19 VSI	1% A PARTIR DU 05/10/2024 : 2%	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]	/	/	[1] <5, si enrichissement	/	/	/	/	/	/	/
ANJOU MOUSSEUX SUR LATTES	/	/	/	/	13	/	/	/	/	/	185		/	< 18	< 0,88

A.O.C.	RDT ANNUEL HL/HA	LIMITE ENRICHIS. MAXIMUM	RICHESSA 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	> 5 g/L sucres		en meq/L [5]	en g/L H2SO4
SAUMUR BLANC	60	1% A PARTIR DU 05/10/2024 : 1,5 %	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	1% A PARTIR DU 05/10/2024 : 2%	180	10,5	12,5	/	/	3	/	/	150		OUI	< 20	< 0,98
SAUMUR ROSE	57	1% A PARTIR DU 05/10/2024 : 2%	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	1% A PARTIR DU 05/10/2024 : 2%	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	60 + 7 VCI	1% A PARTIR DU 02/10/2024 2% Chenin B, grolleau noir N, grolleau gris G	153	9,5	11,6 [1]	/	/	[1] <5, si enrichissement	/	/	/	/	/	/	/
SAUMUR MOUSSEUX SUR LATTES	/	/	/	/	13	/	/	/	/	/	185		/	< 18	< 0,88
Vin de base CREMANT DE LOIRE	64 + 10 VCI ou VSI	1% A PARTIR DU 02/10/2024 2% Chenin B, grolleau noir N, grolleau gris G	144	9	11,6 [1]	/	/	[1] <5, si enrichissement	/	/	/	/	/	/	/
CREMANT DE LOIRE SUR LATTES	/	/	/	/	13	/	/	/	/	/	150		/	< 18	< 0,88
ROSE DE LOIRE	55 + 5 VCI OU 55 + 10 VSI	1% A PARTIR DU 27/09/2024 1,5% GAMAY 2% GROLEAU N ET G A PARTIR DU 05/10/2024 2% Cabernet F., Cabernet S. Pineau d'A.	153	9,5	12,5	/	/	3	≤ 91,84	≤ 4,5	200	/	/	< 18	< 0,88

A.O.C.	RDT ANNUEL HL/HA	LIMITE ENRICHIS. MAXIMUM	RICHESSA 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	> 5 g/L sucres		en meq/L [5]	en g/L H2SO4
SAVENNIERES sec	50	1%	186	11,5 a partir du 10/10/2024 : 11	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 demi-sec	50	0%	212	12,5	/	11	/	18	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES moëlleux	35	0%	212	12,5	/	11	18	<45	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES doux	35	0%	212	12,5	/	11	45	/	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES sec	30	0%	204	12,5	/	11,5	/	4	/	/	200	/	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES moëlleux	25	0%	255	15,5	/	11,5	30	/	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
SAVENNIERES ROCHE-AUX-MOINES doux	25	0%	255	15,5	/	11,5	45	/	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
COULEE DE SERRANT sec	30	0%	204	12,5	/	11,5	/	4	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
COULEE DE SERRANT moëlleux	25	0%	255	15,5	/	11,5	30	/	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88
COULEE DE SERRANT doux	25	0%	255	15,5	/	11,5	45	/	/	/	/	300	/	< 18	< 0,88

A.O.C.	RDT ANNUEL HL/HA	LIMITE ENRICHIS. MAXIMUM	RICHESSA 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	> 5 g/L sucres		en meq/L [5]	en g/L H2SO4
ANJOU-COTEAUX DE LA LOIRE	35 K=1,72 et rendement AB=60 hl/ha	1%	238	14	15 ou 18 [6]	11 si TAP<18%vol [2]	34	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
COTEAUX DE SAUMUR	35 K=1,72 et rendement SB=60 hl/ha	0%	238	15	/	11 [3]	34	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
COTEAUX DE L'AUBANCE	40 K=1,72 et rendement AB=60 hl/ha	1%	238 mention SGN≥323	14	15 ou 18 [6]	11 si TAP<18%vol [2]	34	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
COTEAUX DU LAYON	35 + 5 VCI ou VSI K=1,72 et rendement AB=60 hl/ha	1%	238 mention SGN≥323	14 mention SGN≥19	15 ou 18 [6]	11 si TAP<18%vol [2]	34	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
COTEAUX DU LAYON + commune	30 K=1,67 et rendement AB=50 hl/ha	1%	255	15	18 [6]	11 si TAP<18%vol [2]	34	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
COTEAUX DU LAYON 1ER CRU CHAUME	25 pas de coefficient k	0%	272	16,5	/	11 si TAP<18%vol [2]	80	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
BONNEZEAUX	25 K= 2 et rendement AB=50 hl/ha	1%	255	15	18 [6]	11 si TAP<18%vol [2]	51	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23
QUARTS DE CHAUME	20 pas de coefficient k	0%	298	18	/	8,5	85	/	/	/	/	400	/	≤ 25	≤ 1,23