

## **EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « COTEAUX DU LAYON »**

### **AVERTISSEMENT**

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE  
CONTRÔLÉE  
« COTEAUX DU LAYON »**

CHAPITRE I<sup>er</sup>

/.../

**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 MCR 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 ;

~~Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total maximum suivant :~~

<del>APELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</del>	<del>TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM</del>
<del>AOC « Coteaux du Layon »</del>	<del>18 %</del>
<del>AOC « Coteaux du Layon » suivie du nom de la commune de provenance des raisins</del>	<del>19%</del>

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*

APELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, MENTIONS	DISPOSITIONS PARTICULIERES
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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> juin de la 2 <sup>ème</sup> 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 CONTROLEE, MENTIONS	DATE
AOC « Coteaux du Layon »	A l'issue de la période d'élevage, à partir du 1 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> 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 <sup>ème</sup> 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 CONTROLEE, 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 <sup>er</sup> juin de la 2 <sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte

/.../