

CAHIER DES CHARGES

DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

"GROS PLANT DU PAYS NANTAIS"

Préambule :

Le présent cahier des charges est proposé pour la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « GROS PLANT DU PAYS NANTAIS » par l'Union des Producteurs de Gros Plant du Pays Nantais.

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National des Vins, Eaux de vie et autres boissons alcoolisées de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

CHAPITRE I^{er}

I – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays Nantais », initialement reconnue en appellation d'origine VDQS par l'arrêté du 26 novembre 1954, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1° – Le nom de l'appellation peut être complété par la mention « sur lie » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

2° – Le nom de l'appellation peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire ».

III – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Gros Plant du Pays Nantais », complétée ou non par la mention « sur lie », est réservée aux vins blancs.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° – Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et, pour les vins qui prétendent à la mention « sur lie », l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique :

Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Anetz, Barbechat, Basse-Goulaine, la Bernerie-en-Retz, le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Brains, Carquefou, le Cellier, la Chapelle-Basse-Mer, la Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Cheix-en-Retz, Chéméré, la Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Fresnay-en-Retz, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, la Haye-Fouassière, le Landreau, Legé, Ligné, la Limouzinière, le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert, les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, le Pallet, Paulx, le Pellerin, la Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, la Regrippière, la Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-de-Grandieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Michel-Chef-Chef, Saint-Philbert-de-Grandlieu, les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vallet, Varades, Vertou, Vieillevigne, Vue.

Département de Maine-et-Loire :

Bouzillé, Champtoceaux, la Chapelle-Saint-Florent, la Chaussaire, Drain, Gesté, Landemont, Liré, le Marillais, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Sauveur-de-Landemont, Tillières, la Varenne.

Département de la Vendée :

Cugand, Rocheservière, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Philbert-de-Bouaine.

2° – Aire parcellaire délimitée

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 de (à préciser ultérieurement)

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

3° – Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et, pour les vins qui prétendent à la mention « sur lie », l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de la Loire-Atlantique :

Arthon-en-Retz, Boussay, la Chapelle-Saint-Sauveur, Chauvé, le Fresne-sur-Loire, la Marne, Montrelais, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud.

Département de Maine-et-Loire :

Beaupréau, la Boissière-sur-Evre, le Fief-Sauvin, le Fuilet, Montfaucon, Montrevault, le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Rémy-en-Mauges.

Département de la Vendée :

Montaigu.

V – Encépagement

1° – Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

Cépages principaux : folle blanche B, montils B.

Cépage accessoire : colombar B.

2° – Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de cépage accessoire ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement.

VI – Conduite du vignoble

1° – Modes de conduite

a) – Densité de plantation

Les vignes présentent une densité à la plantation de 5 000 pieds par hectare minimum.

Elles présentent un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang supérieur ou égal à 1 mètre.

b) – Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte (cordon de Royat, gobelet, éventail),

- taille guyot simple.

La taille doit intervenir avant débourrement ou stade C de l'échelle de Baggiolini (stade 5 de l'échelle d'Eichhorn et Lorentz).

Chaque pied comporte au maximum 14 yeux francs.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes taillées en guyot, le fil de fer servant de liage des longs bois est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre au dessus du sol.

Pour les vignes conduites en palissage plan relevé, les fils de fer releveurs sont positionnés à une hauteur minimale de 0,90 mètre au dessus du sol.

La hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 12 000 kilogrammes par hectare.

e) – Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) – Etat cultural de la vigne

Les parcelles doivent être 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 des sols et notamment de limiter leur érosion, un couvert végétal doit être maintenu sur les chemins, tournières, talus et fossés qui entourent les parcelles de vignes.

3° – **Irrigation**

L'irrigation est interdite.

VII – Récolte, transport et maturité du raisin

1° – **Récolte**

a) – Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 644-24 du code rural.

b) – Dispositions particulières de récolte

Pas de disposition particulière.

c) – Dispositions particulières de transport de la vendange

Pas de disposition particulière.

2° – **Maturité du raisin**

a) – Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 136 grammes par litre de moût.

b) – Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 8,5 %.

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Pas de disposition particulière.

VIII – Rendements – Entrée en production

1° – Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 75 hectolitres par hectare.

2° – Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 80 hectolitres par hectare.

3° – Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

4° – 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,
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet,
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que ces parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° – Dispositions particulières

Pas de disposition particulière.

IX – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° – Dispositions générales

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

a) – Réception et pressurage

Pas de disposition particulière.

b) – Assemblage des cépages

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins selon les proportions définies au V (2°).

c) – Fermentation malo-lactique

Pas de disposition particulière.

d) – Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation :

- une teneur en glucose plus fructose inférieure ou égale à 4 grammes par litre,
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10 milliéquivalents

e) – Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Les techniques de cryosélection des raisins, thermotraitement de la vendange, pasteurisation et cryoconcentration sont interdites.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 11 %.

f) – Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

g) – Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage

Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification supérieure ou égale à 1,4 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface en production vinifiée au chai.

h) – Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène)

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° – Dispositions par type de produit

Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins sont élevés sur leurs lies fines de vinification dès la fin de la fermentation alcoolique et au moins jusqu'au 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins ne passent qu'un hiver en cuve ou en fût et se trouvent encore sur leurs lies fines de vinification au moment de la mise en bouteille.

3° – Dispositions relatives au conditionnement

a) 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. 644-36 du code rural,
- l'analyse éventuellement réalisée avant ou après le conditionnement.

Les résultats d'analyse doivent être conservés pendant une période de 12 mois à compter de la date du conditionnement.

b) Pour bénéficier de la mention « sur lie », les vins sont mis en bouteille dans les chais de vinification entre le 1^{er} mars et le 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4° – Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique pour le stockage pour les 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 selon les dispositions de l'article D. 664-35 du code rural.

Toutefois, à l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 8 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) – Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

Toutefois, les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.

c) Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, les vins bénéficiant de la mention « sur lie » sont livrés à la consommation conditionnés en bouteille.

X – Lien à l'origine

1° – Descriptions des facteurs du lien au terroir

Un milieu naturel particulier

Le vignoble nantais se trouve en limite nord de culture de la vigne, à l'extrémité ouest du vignoble du Val de Loire. Il est limité par les landes et les bocages bretons au nord, les premières collines des Mauges et du bocage vendéen à l'est et au sud-est, par la plaine colluviale du Marais Breton au sud-ouest et par la frange littorale du Pays de Retz à l'Ouest.

Les vignes sont implantées sur les coteaux directement liés au réseau hydrographique, dont la Loire et ses affluents (Divatte, Goulaine, Acheneau), la Sèvre Nantaise et ses affluents (Maine, Sanguèze, Moine), le Lac de Grandlieu et ses affluents (Oignon, Logne, Boulogne).

Sur le plan topographique, le vignoble est implanté à faible altitude, entre 5 et 90 mètres. Les pentes des coteaux viticoles avoisinent souvent les 3 à 4 %. Les expositions sont variables.

Sur le plan climatique, la région bénéficie d'un climat de type océanique tempéré. Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises en moyenne entre 700 et 800 mm/an, avec un pic de pluie bien marqué en automne et durant l'hiver. Elles sont plus faibles vers le littoral à l'ouest et le long de l'estuaire de la Loire. L'été est sensiblement plus sec et bien ensoleillé, ce qui est particulièrement bénéfique à la maturation du raisin dans les semaines qui précèdent les vendanges. Mais le climat se caractérise par de grandes variations dans l'ensoleillement et les précipitations d'une année à l'autre, ce qui marque considérablement les millésimes. L'équinoxe d'automne s'accompagne de grandes marées qui peuvent apporter de fortes précipitations, ou d'autres fois favoriser une arrière saison ensoleillée. En règle générale, il est préférable de vendanger assez tôt pour éviter les changements climatiques de l'automne.

La moyenne annuelle des températures se situe entre 11 et 11,5 °C, avec des températures minimales hivernales relativement élevées compte-tenu de la proximité de très importantes masses d'eau (Océan, Loire, Lac de Grandlieu, Marais de Goulaine). La douceur des températures printanières favorise un débourrement précoce de la vigne, ce qui est très favorable à la qualité et à la maturité des raisins. Toutefois, cette précocité présente l'inconvénient d'exposer les bourgeons aux gelées de printemps. Mais les brises océaniques assurent généralement une bonne ventilation des vignes, et seules les situations les plus basses sont régulièrement pénalisées par le gel (zones concaves, fonds de vallée ou paysages fermés). Globalement, la modération des températures estivales est très favorable à la maturité des cépages blancs délicats, elle contribue à la fraîcheur et à la finesse des vins du Muscadet.

La structure géologique du vignoble est caractérisée par la multiplicité et la complexité d'organisation des roches. Cela tient à une histoire géologique très ancienne, qui remonte aux temps précambriens. Des phases orogéniques successives, en particulier cadomienne et surtout hercynienne, sont à l'origine de la mise en place de roches plutoniques (granites, gabbros) et de roches métamorphiques (gneiss, micaschiste, amphibolite, élogite etc.)

Ces roches-mères ont subi, au Crétacé et à l'Eocène, une altération chimique intense sous l'effet de climats latéritisants, aboutissant à transformer la majeure partie des silicates primaires en argiles secondaires (formation principalement de kaolinite, d'illite et de smectite dans des proportions variables). L'intensité du phénomène et la conservation des profils d'altération apparaissent inversement corrélés avec le facteur pente.

En outre, l'assise géologique primaire précédemment décrite se trouve parfois recouverte par des sédiments meubles d'âge tertiaire ou plio-quadernaire, la puissance et la nature de ceux-ci variant fortement (argiles, sables argileux, sables à galets etc.) Durant les périodes les plus froides et les plus sèches des glaciations du Riss et du Würm, des limons éoliens se sont également déposés abondamment sur la région. Ils ont largement conditionné la pédogenèse au niveau des sites viticoles les moins exposés à l'érosion.

Les sols, qu'ils soient développés sur socle primaire ou sur formation sédimentaire meuble, sont généralement des sols bruns ou faiblement lessivés, peu à moyennement profonds, le plus souvent sains, portants et filtrants du fait d'une texture particulièrement grossière et d'une profondeur faible à moyenne. Ces terrains favorisent un enracinement en profondeur de la vigne, dont le système racinaire

est capable de mettre à profit les anfractuosités de la roche. Ils accentuent également la précocité du cycle végétatif de la vigne par leur texture dominée par les éléments sableux à sablo-argileux.

2° – **Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir**

Une histoire viticole très ancienne

Comme dans la plupart des régions viticoles françaises, la vigne a probablement été introduite dans la région nantaise par les Romains à partir du premier siècle avant Jésus Christ. Le vin était alors considéré comme un produit de luxe. En 276 l'empereur Probus accorde la liberté de planter dans tout l'Empire. La vigne est alors cultivée en treilles à l'intérieur des villes closes.

C'est avec le christianisme que la viticulture prend véritablement son essor du fait du besoin de vin pour l'office et pour remplir sa mission d'hospitalité. Ainsi, au VI^{ème} siècle, Saint Martin fonde à Vertou une abbaye. Il plante de la vigne et organise ainsi le vignoble au sud de la Loire. Cependant, les invasions barbares – des Normands et des Bretons principalement – empêchent le développement paisible de la vigne du VII^{ème} au X^{ème} siècle. En 843, les Normands brûlent Nantes et le vignoble est totalement détruit.

Il existait au Moyen Age une route du sel et du vin qui passait par le lac de Grand Lieu : de petits bateaux chargés de sel de la Baie de Bourgneuf empruntaient le Tenu puis faisaient escale en divers points sur les rives du lac pour charger notamment du vin. Ils rejoignaient enfin la Loire en passant par l'Acheneau. Ces convois gagnaient Nantes à une quinzaine de kilomètres en amont sur le fleuve. Un commerce actif des vins produits dans cette région et sur l'île de Noirmoutier se perpétua vers l'Irlande et les pays celtes voisins d'une manière privilégiée jusqu'au VIII^{ème} siècle

Un vignoble rural grandit dans tout le Sud-Loire nantais à partir du XI^{ème} siècle. Parallèlement à partir du XII^{ème} siècle se développèrent les abbayes de Buzay et de Villeneuve. Le nombre d'actes se rapportant à la vigne révèle l'intérêt particulier porté au vin dans l'économie générale de cette époque. Les vins produits étaient rouges et blancs sans qu'il soit possible de préciser les proportions respectives et la nature des cépages qui les composaient.

L'introduction du cépage folle blanche et son essor

L'histoire du Gros Plant prend véritablement son essor au XIV^{ème} siècle lorsque le cépage Charentais folle blanche a été introduit dans le vignoble Nantais. Il est appelé Gros Plant au vu de la vigueur de ses ceps.

A la suite du rattachement du duché de Bretagne au domaine de la famille royale de France au XVI^{ème} siècle le vignoble nantais s'est développé pour le commerce des vins et eaux-de-vie à partir du port de Nantes. La Bretagne avait gardé ses douanes et ses privilèges fiscaux. Les vins venant de Loire (Anjou et Touraine) y étaient lourdement taxés (survivance de la frontière bretonne à Ingrandes). N'étaient donc commercialisés de Nantes vers les pays de l'Europe du Nord que les vins de très haute qualité venant d'Anjou et de Touraine et la masse des vins courants de « Bretagne » donc du Pays nantais.

Sous l'impulsion de négociants hollandais au XVII^{ème} siècle le cépage folle blanche devient le plus important pour la production d'eaux-de-vie, le MUSCADET demeurant le vin de l'élite de la bourgeoisie bretonne après avoir perdu ses débouchés auprès d'une société féodale disparue.

Mais au milieu du XVIII^{ème} siècle, le vignoble connaît une large crise de surproduction. Le débouché hollandais s'est tari dès le début du siècle avec les guerres menées par Louis XIV et la pression fiscale augmente.

Pendant la révolution française, le vignoble subit de graves dommages mais se reconstitue assez rapidement.

Après la révolution française ce vignoble amorça une lente reconversion pour retrouver les fastes des grandes traditions du vignoble du duché de Bretagne. L'activité de distillation disparut au profit de la région de Cognac. La viticulture se poursuit au XIX^{ème} siècle selon les mêmes méthodes ancestrales. A partir de 1867, l'implantation du chemin de fer facilite le transport du vin entre le vignoble et Nantes. Sous le second empire la superficie du vignoble nantais est ainsi de l'ordre de 30 000 Ha.

3° – Eléments historiques liés à la réputation du produit

En 1884, à l'arrivée du Phylloxéra, les 2/3 du Vignoble étaient plantés en Folle Blanche. Ce parasite ravagea le vignoble en une quinzaine d'années. Après cette crise phylloxérique, le Vignoble Nantais se reconstitua grâce au greffage sur des plants américains et à l'introduction de nouvelles techniques de culture (plantation en lignes, utilisation de la charrue à cheval, taille Guyot).

La surface de Gros Plant ainsi replantée atteint alors jusqu'à 5000 ha pour revenir à 2500 ha dans les années 50. Ce sont pendant les années qui suivirent (1950 à 1970) que furent conduits les efforts de reconversion du Vignoble Nantais vers les Appellations d'Origine.

La démarche de qualité vers l'Appellation d'Origine

Une amélioration constante de la qualité et une volonté de certains producteurs poussent le Gros Plant vers cette démarche d'Appellation d'Origine. Le premier Syndicat de Défense de l'Appellation se constitue en 1951. Le syndicat ne fait en la circonstance que rendre sa notoriété à un cépage qui, dans un passé éloigné, fut le plant de vigne traditionnel de la région comme en témoignent de très nombreuses archives. En s'imposant les règles de fonctionnement des VDQS (respect d'une implantation conforme avec les cépages autorisés dans des parcelles également autorisées et délimitées, dégustation et analyse des vins ce qui constitue une révolution à cette époque) et après constitution du dossier d'usage le Gros Plant obtient son classement en appellation d'origine VDQS par voie judiciaire. La première décision du tribunal de Nantes date du 26 février 1954.

Malgré les crises le Gros Plant a donc traversé les âges et a réussi, grâce à de nouveaux efforts qualitatifs, à rester un élément incontournable du paysage viticole nantais et National.

Il est toujours en volume la première appellation d'origine VDQS de France. Aujourd'hui, sa véritable zone de production qualitative, où il pourrait s'exprimer davantage, est en cours de délimitation. Le Gros Plant va vers une sélection de ses meilleurs terroirs.

4° – Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit

Une méthode de vinification spécifique au Pays Nantais

Les raisins qui entrent dans la composition de l'appellation sont récoltés à pleine maturité, avec un dosage subtil de l'équilibre sucre/acide, fruit du savoir-faire des producteurs. Le pressurage intervient rapidement après la récolte pour limiter l'oxydation du moût. Il est suivi systématiquement d'un débouillage soigné.

La fermentation alcoolique est enclenchée aussitôt après, avec une température maîtrisée autour de 18 à 20°C. Lorsque cette fermentation est totalement achevée, les vins sont refroidis et stabilisés. Ils ne subissent traditionnellement pas de fermentation malo-lactique. Ils restent conservés à l'abri de l'air dans leur cuve même de vinification, et ne sont plus soutirés pendant toute la durée de leur élevage. Au cours de la fermentation alcoolique, les diverses variétés de levures qui sont intervenues ont transformé le sucre et les composés organiques des baies de raisin en alcool et en une multitude de produits secondaires. Une fois la fermentation alcoolique achevée, ces micro-organismes et diverses grosses molécules décantent lentement au fond du récipient de vinification. Les vins séjournent alors sur ces lies, souvent pendant plus de 4 à 5 mois. Au cours de cette période va se dérouler un phénomène unique : l'autolyse des parois des cellules levuriennes. Les macromolécules libérées vont permettre aux vins d'acquérir de la rondeur et des propriétés organoleptiques originales, tout à fait intéressantes sur le plan de la qualité.

Traduction d'une tradition ancestrale, la vinification sur lie est devenue une méthode spécifique au vignoble de Nantes. Déjà, au début du siècle, les vignerons nantais avaient l'habitude de garder la meilleure barrique de la récolte pour fêter les grands événements familiaux. Conservée tout l'hiver sans soutirage, cette « barrique de noces » donnait aux vins un caractère particulier. Ils étaient plus frais en bouche et leur bouquet plus complet.

En 1977 cette tradition est devenue une mention officielle, dont les règles spécifiques ont été précisément définies. Elles ont fait l'objet d'une actualisation en 1994. Cette méthode de vinification concerne également les AOC Muscadet.

XI – Demandeur

Union des producteurs de gros plant du pays nantais (UPGPPN)

Château de la Frémoire

44120 VERTOU

02 40 80 14 80

XII - Mesures transitoires

Pas de disposition particulière.

XIII - 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 « Gros Plant du Pays Nantais » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° – Dispositions particulières

- a) – Le nom de l'appellation, suivi ou nom de la mention « Val de Loire », doit être inscrit, sur les étiquettes, en caractères très apparents.
- b) – Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « sur lie » doivent être présentés obligatoirement avec l'indication de l'année de récolte. La mention « sur lie » doit être inscrite sur l'étiquette et sur la jupe de la capsule de sur-bouchage.
- c) – Toute mention d'un nom de cépage est interdite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.
- d) – La bouteille de type « Gros Plant sur lie », portant en relief une vague et la mention « sur lie », propriété d'InterLoire déposée à titre de marque le 5 février 1996, ne peut être utilisée que pour les vins de l'AOC « Gros Plant du Pays Nantais » bénéficiant de la mention « sur lie ».
- e) – La bouteille de type « Gros Plant », propriété d'InterLoire déposée à titre de marque le 5 février 1996, est recommandée pour la mise en bouteille des vins de l'AOC « Gros Plant du Pays Nantais » lorsque ces vins ne bénéficient pas de la mention « sur lie ».

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

1 – Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

La déclaration de revendication 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.

Les acheteurs de raisins et de moûts doivent adresser à l'organisme de défense et de gestion, selon le cas, une copie de la déclaration de fabrication ou un extrait de la comptabilité matières, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

2 – Déclaration de repli

Pas de disposition particulière

3 – Déclaration de renonciation à produire

Pas de disposition particulière.

4 – Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Pas de disposition particulière.

5 – Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre suivant ce déclassement.

6 – 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 doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés minimum avant l'expédition.

7 – Déclaration préalable de transaction ou de mise à la consommation d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le ou les volume(s) prévisionnel(s) de vin concerné(s),
- la ou les date(s) prévisible(s) de commercialisation ou de mise à la consommation du vin.

8 – Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la date prévisible de début de conditionnement du vin.

II – Tenue de registres

1 – Registre viticole

Tout opérateur exploitant des vignes aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un registre indiquant les parcelles sur lesquelles il renonce à la production en appellation d'origine contrôlée et ne souhaite pas appliquer les conditions de production au vignoble de l'appellation d'origine contrôlée.

2 – Registres de chai

a) – Tout opérateur vinifiant, élaborant, élevant ou stockant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

b) – Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour, jusqu'à la date de dépôt de sa déclaration de revendication, un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot,
- le volume du contenant ou du lot,
- la date de remplissage du ou des contenant(s),
- l'objectif de revendication (appellation d'origine contrôlée),
- la richesse en sucre et l'acidité totale du moût avant départ en fermentation alcoolique,
- le titre alcoométrique volumique naturel du vin.

c) – Tout opérateur conditionnant des vins d'appellation d'origine contrôlée doit tenir à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin,
- le volume du lot (exprimé le cas échéant en nombre de cols),
- la date de conditionnement,
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie »),
- le numéro du lot conditionné.

d) – Tout opérateur commercialisant des vins d'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, le cas échéant dans le cadre d'un contrat de mise en bouteille à la propriété, ou mettant à la consommation des vins d'appellation d'origine contrôlée non conditionnés, doit tenir à jour un cahier de commercialisation indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin,
- le volume du lot exprimé le cas échéant en nombre de cols),
- la date d'expédition,
- l'objectif de commercialisation (appellation d'origine contrôlée avec ou sans la mention « sur lie »),
- la référence du destinataire et le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A2 – Potentiel de production (encépagement, âge des vignes, densité de plantation)	Examen documentaire (fiche CVI) et visite sur le terrain
A3 – Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification et d'élevage à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visite sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 – Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain (comptage des grappes)
Etat cultural global	Visite sur le terrain (examen visuel)
B.2 – Récolte, transport et maturité du raisin	
Pas de disposition particulière	
B.3 – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi des règles particulières de vinification et d'élevage	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
Etat d'entretien du chai et du matériel	Visite sur le terrain (examen visuel)
Mise en bouteille	Examen documentaire (registres de chai) et visite sur le terrain
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé	Examen documentaire (déclaration de revendication)
Déclaration de revendication	Examen documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Examen analytique	Examen documentaire (registres de chai) et prélèvements pour contrôle analytique
Examen organoleptique	Prélèvements pour contrôle organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Pas de disposition particulière	