

CONDITIONS DE PRODUCTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Anjou-Saumur

SOURCE : Inao (sous réserve de validation par le Comité national)

AOC OU TYPE DE VIN	RENDEMENT			DEGRÉS					OBSERVATIONS
	Base	But.	Année	Richesse mini en sucre g/l	TVAN	Acquis	Sucre (g)	Maxi	
Rosé d'Anjou	65	75	60 + 8 VCI ou 15 VSI	153,0	9,5	9,0	≥ 7	12,0	
Cabernet d'Anjou	60	69	50 + 12 VCI ou 19 VSI	170,0	10,5	10,0	≥ 10	13,0	
Saumur Rosé	57	69	57	161,0	10,0	10,0	≤ 3 ⁽¹⁾	12,5	
Rosé de Loire	60	72	55 + 10 VCI ou VSI	153,0	9,5		≤ 3	12,5	A.T. ≤ 4,5 g (sans tolérance) Vrac ou conditionné
Anjou Gamay	60	72	60	180,0	10,5		≤ 3	12,5	En primeur : sucres résiduels ≤ 2
Anjou Rouge	60	65	60 + 5 VCI	180,0	10,5		≤ 3	12,5	
Anjou-Villages	55	60	55	189,0	11,0		≤ 3	12,5	
Anjou-Villages Brissac	50	56	50	189,0	11,0		≤ 3	12,5	
Saumur Rouge	57	69	57	180,0	10,5		≤ 3	12,5	
Saumur Champigny	57	69	57	180,0	10,5		≤ 3	12,5	
Saumur Puy Notre Dame	50	56	50	216,0	12,0		≤ 3	-	Enrichissement interdit
Anjou Blanc	60	65	65	187,0	11,0	9,5	≤ 3 sec (2)	12,5	
Saumur Blanc	60	65	60	170,0	10,5		≤ 3 (1)	12,5	
Coteaux Saumur**	35	40	35	238,0	15,0	11 ⁽³⁾	+34	-	k= 1,72 (60 hl S.B) / Enrich interdit
Coteaux de l'Aubance*	35	40	40	238,0	14,0	11 ⁽⁴⁾	+34	15 ou 18 ⁽⁸⁾	k= 1,72 (60 hl A.B)
Anjou Coteaux de la Loire*	35	40	35	238,0	14,0	11 ⁽⁴⁾	+34	15 ou 18 ⁽⁸⁾	k= 1,72 (60 hl A.B)
Coteaux du Layon*	35	40	35 + 5 VCI ou VSI	238,0	14,0	11 ⁽⁴⁾	+34	15 ou 18 ⁽⁸⁾	k= 1,72 (60 hl A.B)
Coteaux du Layon + Communes*	30	35	30	255,0	15,0	11 ⁽⁴⁾	+34	18 ⁽⁹⁾	k= 1,67 (50 hl A.B)
Coteaux du Layon 1 ^{er} Cru Chaume	25	30	25	272,0	16,5	11 ⁽⁴⁾	+80	-	Pas de coeff K. Enrich. Interdit
Bonnezeaux*	25	30	25	255,0	15,0	11 ⁽⁴⁾	+51	18 ⁽⁹⁾	k= 2 (50 hl A.B)
Quarts de Chaume	20	25	20	298,0	18,0	11 ⁽⁴⁾	+85	-	Pas de coeff K. Enrich. Interdit
Savennières Sec	50	50	50	186,0	11,5	11,0	≤ 4 ⁽²⁾	13,0	
Savennières 1/2 Sec	50	50	50	212,0	12,5	11,0	> 4 et ≤ 18		Enrichissement interdit
Savennières moelleux et doux	35	35	35	212,0	12,5	11,0	⁽¹⁰⁾		Enrichissement interdit
Savennières Roche aux Moines sec	30	35	30	204,0	12,5	11,5	≤ 4		Enrichissement interdit
Savennières Roche aux Moines moelleux et doux	25	30	25	255,0	15,5	11,5	⁽¹¹⁾		Enrichissement interdit
Coulée de Serrant sec	30	35	30	204,0	12,5	11,5	≤ 4		Enrichissement interdit
Coulée de Serrant moelleux et doux	25	30	25	255,0	15,5	11,5	⁽¹¹⁾		Enrichissement interdit
Anjou Mousseux blanc et rosé	67	76	67	161,0	10,5		⁽⁶⁾	11,6 (7)	
Saumur Mousseux blanc et rosé	67	76	60 + 12 ou 16 VCI (Lire page 5)	153,0	9,5		⁽⁶⁾	11,6 (7)	le TAVT max après enrichissement pour les vins après prise de mousse est de 13
Crémant de Loire ⁽⁵⁾ blanc et rosé	74	80	64 + 10 VCI ou VSI	144,0	9,0		⁽⁶⁾	11,6 (7)	

* Volume déclaré en Anjou Blanc = rendement en A.B. fixé à 50 ou 60 hl/ha (voir colonne observation) - [k x rendement déclaré en Coteaux]

** Volume déclaré en Saumur Blanc = rendement en S.B. fixé à 60 hl/ha - [k x rendement déclaré en Coteaux]

⁽¹⁾ inférieure ou égale à 6, si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles.

⁽²⁾ pouvant être portée à 8 au maximum si la teneur en acidité totale exprimée en gramme d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucres fermentescibles

⁽³⁾ Le niveau d'alcool acquis minimal est ramené à 10° si le moût est supérieur ou égal à 18°

⁽⁴⁾ Le niveau d'alcool acquis minimal est fixé à 11° si le moût est inférieur à 18° et à 8,5 si le moût titre plus de 18.

⁽⁵⁾ Le rendement pressurage est de 150 kg de raisins pour 100 litres de moût

⁽⁶⁾ inférieur ou égal à 5 g/l pour les vins enrichis et inférieur ou égal à 24 g/l pour les vins non enrichis

⁽⁷⁾ Vin de base : Le TAV acquis maximum est ramené à 12 en cas de non-enrichissement

⁽⁸⁾ ≤ 15 en cas de chaptalisation et ≤ 18 si concentration partielle des moûts (dans la limite d'une concentration de 10 % du volume).

⁽⁹⁾ ≤ 18 si concentration partielle des moûts (dans la limite d'une concentration de 10 % du volume).

⁽¹⁰⁾ Moelleux : sucres > 18 et < 45 ; Doux : sucres ≥ 45

⁽¹¹⁾ Moelleux : > 30 et doux : > 45.

Les sélections de grains nobles : richesse mini en sucres : 323 g/l ; TAVN à 19 mini. Pas d'enrichissement.