

Conditions de production de la récolte 2025

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)	
Rosé d'Anjou	65	75	60 + 8 VCI ou 15 VSI	153	9,5	9	≥ 7	12
Cabernet d'Anjou	60	69	50 + 10 VCI ou 19 VSI	170	10,5	10	≥ 10	13
Saumur Rosé	57	69	52 + 5 VSI	161	10	10	≤ 3 (1)	12,5
Rosé de Loire	60	72	55 + 10 VCI ou VSI	153	9,5		≤ 3	12,5
Anjou Gamay	60	72	60	180	10,5		≤ 3	12,5
Anjou Rouge	60	65	60 + 5 VCI ou VSI	180	10,5		≤ 3	12,5
Anjou-Villages	55	60	55	189	11		≤ 3	12,5
Anjou-Villages Brissac	50	56	50	189	11		≤ 3	12,5
Saumur Rouge	57	69	52 + 5 VCI ou VSI	180	10,5		≤ 3	12,5
Saumur Champigny	57	69	52 + 5 PLC ind ou VSI	180	10,5		≤ 3	12,5
Saumur Puy Notre Dame	50	56	50	216	12		≤ 3	-
Anjou Blanc	60	65	60	187	11,0	9,5	≤ 3 sec (2)	12,5
Saumur Blanc	60	65	55 + 5 VCI ou VSI	170	10,5		≤ 3 (1)	12,5
Coteaux de l'Aubance*	35	40	35	238	14	11 (4)	+34	15 ou 18 (8)
Anjou Coteaux de la Loire*	35	40	35	238	14	11 (4)	+34	15 ou 18 (8)
Coteaux du Layon*	35	40	35 + 5 VCI ou VSI	238	14	11 (4)	+34	15 ou 18 (8)
Coteaux du Layon + Communes*	30	35	30	255	15	11 (4)	+34	18 (9)
Coteaux du Layon 1 ^{er} Cru Chaume	25	30	25	272	16,5	11 (4)	+80	-
Bonnezeaux*	25	30	25	255	15,0	11 (4)	+51	18 (9)
Quarts de Chaume	20	25	20	298	18,0	11 (4)	+85	-
Coteaux Saumur**	35	40	35	238	15	11 (3)	+34	-
Savennières Sec	50	50	50	186	11,5	11	≤ 4 (2)	13
Savennières 1/2 Sec	50	50	50	212	12,5	11	> 4 et ≤ 18	-
Savennières moelleux et doux	35	35	35	212	12,5	11	(10)	-
Savennières Roche aux Moines sec	30	35	30	204	12,5	11,5	≤ 4	-
Savennières Roche aux Moines moelleux et doux	25	30	25	255	15,5	11,5	(10)	-
Coulée de Serrant sec	30	35	30	204	12,5	11,5	≤ 4	-
Coulée de Serrant moelleux et doux	25	30	25	255	15,5	11,5	(10)	-
Anjou Mousseux blanc et rosé	67	76	67	161	10,5		(6)	11,6 (7)
Saumur Mousseux blanc et rosé	67	76	60 + 12 VCI ou VSI	153	9,5		(6)	11,6 (7)
Crémant de Loire (5) blanc et rosé	74	80	68 + 6 VCI ou VSI	144	9		(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 Cotx]

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

(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 : 323g/l ; TAVN à 19 mini. Pas d'enrichissement.