

Val de Loire

De nouvelles règles pour les IGP Val de Loire

Le cahier des charges des IGP Val de Loire a été revu. Il comporte trois nouveautés applicables dès ce millésime 2025.

Cépages : Sept nouveaux cépages peuvent être revendiqués en IGP Val de Loire : meunier, opalor, sauvignac, selenor, sirano, viognier, et chasselas (uniquement pour les départements du Cher, de l'Indre, du Loiret, de la Nièvre, du Puy-de-Dôme).

La liste complète est disponible sur www.igpvalde-loire.fr/espace-pro/.

Couleurs : Désormais, les cépages ne sont plus attachés à une couleur. On

peut donc revendiquer des cépages noirs en blancs de noirs tranquilles. Rappelons qu'il n'y a pas de vin à bulles en IGP Val de Loire.

Alcool : Il est possible de produire et de commercialiser des vins partiellement désalcoolisés en IGP Val de Loire jusqu'à 6° minimum selon certaines conditions :

- Le lot de vin à désalcooliser doit être préalablement revendiqué en IGP Val de Loire, avec obligation de contrôle analytique et organoleptique systématique avant et après opérations.
- La désalcoolisation est obtenue par l'un des processus autorisés par la réglementation :

tation : évaporation sous vide partielle ; techniques membranaires ; distillation.

- L'ODG doit être informé au maximum 15 jours avant toute première opération.
- La désalcoolisation doit se faire dans la zone géographique de l'IGP Val de Loire.



- La mention "Vin partiellement désalcoolisé" doit figurer sur l'étiquette, dans le même champ visuel que l'IGP Val de Loire.

Les autres règles de production n'ont pas changé :

Rendements : En IGP Val de Loire, le volume en vin clair à ne pas dépasser est de 90 hl/ha pour toutes les couleurs, soit un rendement agronomique maximum de 95 hl/ha.

Degrés : Le Titre alcoométrique volumique acquis minimum (degré minimum à la récolte) est à 8,5 pour tous les types de vins. En cas d'enrichissement, le Titre alcoométrique volumique total ne peut excéder 12 pour les blancs et rosés et 12,5 pour les rouges. Sans enrichissement, il est de 20 en blanc (hors chenin en Maine-et-Loire et Indre-et-Loire) et de 15 en rouge et rosé. Quand il y a enrichissement, pensez à tenir compte des éventuels

sucres résiduels dans le calcul de votre Titre Alcoométrique Volumique Total maxi. Alcool plus sucres ne doivent pas dépasser ces normes. Il faut éviter de chaptaliser lorsque le vin est à moins de 0,5 % du TAVT max défini en cas d'enrichissement.

Vinif : La fermentation malolactique est obligatoire pour les rouges, à l'exception des primeurs. La teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,3 g/l.

Jeunes vignes : Une vigne plantée avant le 31 juillet 2023 peut être revendiquée pour la récolte de cette année en IGP (campagne de plantation 2022-2023 sur CVI).

Contrats : Tout vigneron déclarant des vins IGP Val de Loire doit être au préalable identifié auprès de l'ODG. Les acheteurs de raisins, moûts et vins doivent bien vérifier que les vignerons sont bien identifiés. Pour les achats de vins, les lots doivent avoir été revendiqués par le fournisseur auprès de l'ODG. Toutes les transactions sont encadrées par un contrat d'achat, à déposer auprès d'Interloire, qu'il entre dans un cadre pluriannuel ou non.

Pratiques œnologiques autorisées :

L'enrichissement par voie de chaptalisation, l'utilisation de moûts concentrés rectifiés, d'osmose inverse, est autorisée. Tout comme l'édulcoration (demandez une fiche technique au syndicat) et l'utilisation de morceaux de bois œnologiques.

Pour tout renseignement : Syndicat des vins IGP du Val de Loire : 02 41 87 25 81 contact@igpvalde Loire.fr

GESTION DE L'ACIDITÉ ET DE LA FRAICHEUR DES VINS BLANCS



ZYMAFLORE® KLIMA
Saccharomyces cerevisiae
Réduit le degré alcoolique.
Préserve l'acidité.



ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}
Lachanea thermotolerans
Pour une BIOAcidification microbiologique.



ZYMAFLORE® XAROM
Saccharomyces cerevisiae
Intensité aromatique.
Préserve l'acidité.

LAFFORT
l'œnologie par nature
www.laffort.com

Générale d'Oenologie
ANJOU OENOLOGIE CONSEIL
vos vins, votre expertise, vos succès.