

(黒) : CF・Ga・グロロー<GROSLOT> (=グロロー<GROLLEAU>)

CS・ピノドーニ<PINEAU d'AUNIS>等

(4) 中央・ニベルネ地区<CENTRE・NIVERNAIS> :

(白) : SB・シャスラ<CHASSELAS>

シャスラは“ブイ・シュル・ロワール”のみ

(黒) : PN

③ 生産地区とAOC (AO.VDQS) :

(1) ペイ・ナンテ<PAYS NANTAIS>地区

AOC	ワインのタイプ	使用品種・特徴
*MUSCADET (ミスカデ)	B(辛口)	MD使用(以下同じ)
MUSCADET de SÈVRE et MAINE() (ドゥ・セーヴル・エ・メーズ)	B(辛口)	⇒ (地区内最大生産AOC)
*MUSCADET des COTEAUX de la LOIRE (デ・コトー・ドゥ・ラ・ロワール)	B(辛口)	⇒ (地区内最小生産AOC)
*MUSCADET CÔTES de GRANDLIEU (コート・ドゥ・グランリュ)	B(辛口)	
*FIEFS VENDÉENS (**) (フィエフ・ヴァンデア)	B r R	B : CB(60%以上)・Ch等 rR : PN(50%以上)・Ga・CF等

(MUSCADETは翌年の6/30までに瓶詰めする)

(*) 2011年新たに3つの村名付記AOCが認可された : CLISSON・GORGES・Le PALLET

(**) 右の5地区名を付記可 : Brem・Chantonay・Mareuil・Pissotte・Vix

(2) アンジュ・ソーミュール<ANJOU・SAUMUR>地区

AOC	ワインのタイプ	使用品種・特徴
*ANJOU(アンジュ)	B(辛口~甘口) R	CB・CF・CS・ピノドーニ・グロロー等
*ANJOU VILLAGES(ヴァイラージュ)	R	CF・CS使用
*ANJOU VILLAGES BRISSAC(ブリサク)	R	CF・CS使用
*ANJOU GAMAY(ガメイ)	R	Ga使用
*CABERNET d'ANJOU(カベルネ・ダンジュ)	r(甘口)	CF・CS使用(☆)
*ROSÉ d'ANJOU(ロゼ・ダンジュ)	r(甘口)	グロロー・CF等使用(☆)
*ANJOU MOUSSEUX(ムスー)	B r(ともに発泡)	ANJOUとほぼ同じ品種構成
*ANJOU COTEAUX de la LOIRE (コトー・ドゥ・ラ・ロワール)	B(甘口)	CB使用
*ROSÉ de LOIRE(ロゼ・ドゥ・ロワール)	r(辛口)	CF・CS・Ga・グロロー・ピノドーニ等(☆) 辛口指定のロゼ
*CRÉMANT(クレマン) de LOIRE	B r(ともに発泡)	ANJOUとほぼ同じ品種構成
*SAUMUR(ソーミュール)	B(辛口) R	CB・SB・Ch・CF・ピノドーニ等
*CABERNET(カベルネ) de SAUMUR	r(辛口)	CF・CS使用(☆)
*SAUMUR CHAMPIGNY(シャンピニー)	B(辛口) R	CF・CS・ピノドーニ等使用
*COTEAUX de SAUMUR	B(甘口)	CB使用
*SAUMUR MOUSSEUX	B r(ともに発泡)	ANJOUとほぼ同じ品種構成
*SAUMUR PUY NOTRE-DAME	R	CF使用
COTEAUX du LAYON(コトー・デュ・レーヨン)	B(甘口)	CB使用()
*COTEAUX du LAYON PREMIER CRU CHAUME (シヨーム)	B(甘口)	CB使用
*COTEAUX du LAYON+村名	B(甘口)	CB使用(6村名あり)
*COTEAUX de l'AUBANCE(ドゥ・ローバンス)	B(甘口)	CB使用
QUARTS de CHAUME(カール・ドゥ・シヨーム)	B(甘口)	CB使用()
BONNEZEAUX(ボンヌゾー)	B(甘口)	CB使用()
*SAVENNIÈRES(サヴニエール)	B(辛口)	CB
*SAVENNIÈRES COULÉE de SERRANT (サヴニエール・クーレ・ドゥ・セラ)	B(辛口)	CB
*SAVENNIÈRES ROCHE aux MOINES (サヴニエール・ロッシュ・オ・モワン)	B(辛口)	CB

(*) :ロワールの3大貴腐ワイン

(☆) :ロワールの4大ロゼワイン