

# Orléans rosé

Vin tranquille

## LE PRODUIT

Les vins de l'AOP Orléans sont produits en aval de la ville d'Orléans le long de la Loire. Ce sont des vins secs rouges, rosés et blancs. □ Le cépage pinot meunier assemblé avec le pinot noir permet l'élaboration d'un vin rouge à la robe soutenue. Dans les vins blancs, c'est le cépage chardonnay qui est majoritaire.

## ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges possèdent une robe soutenue, avec un nez marqué par des arômes de fruits rouges tels que la cerise. □ Les vins rosés, à la robe saumonée, possèdent une bouche enveloppante et fruitée. □ Quant aux vins blancs, ils bénéficient de la finesse du chardonnay avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble est planté sur les alluvions des rives de la Loire déposés sur des couches de sols argilo-calcaires. Le relief y est peu marqué. □ Sur ce territoire, le climat de type océanique subit des influences continentales plus marquées qu'en Touraine, avec également des hivers plus rudes.

## UN PRODUIT RECONNU

L'appellation d'origine Orléans a été reconnue en 2006. La présence de la vigne dans la région est attestée depuis le Vème siècle. C'est l'édit des 20 lieux de 1577, interdisant aux parisiens l'achat de vins produits à moins de 20 lieux de la capitale qui a favorisé le développement du vignoble d'Orléans (qui comprend également l'AOP Orléans-Cléry).

### Le saviez-vous

L'importance passée du vignoble d'Orléans est sans commune mesure avec son étendue actuelle plus restreinte. Il était évoqué dans certains textes comme le plus grand vignoble de France. Le développement de la ville d'Orléans et le choc du phylloxera (insecte ravageur de la vigne) au XIXème siècle ont depuis

diminué son emprise.

---

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'AOC Orléans s'étend sur 13 communes situées de part et d'autre de la Loire. Elle est limitée au sud par la forêt de Sologne, au nord et à l'ouest par le plateau de la Beauce.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Viticole de l'Orléanais

---

94 rue du Maréchal Foch

45370 CLERY-SAINT-ANDRE

**N°SIRET :** 34379110900014

**Tél. :** 02 38 45 97 53 / 06 14 57 37 61

**Mél. :** [orleans.orleansclery@gmail.com](mailto:orleans.orleansclery@gmail.com)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Tours

---

12 place Anatole France

37000 TOURS

**N°SIRET :** 13000270200251

**Tél. :** 02 47 20 58 38

**Fax :** 02 47 20 92 72

**Mél. :** [INAO-TOURS@inao.gouv.fr](mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

Comité d'inspection des vins de Touraine (CIVT)

---

Siège

509 Avenue de Chanteloup

37400 AMBOISE

**N°SIRET :** 42092091000015

**Contact :** Joël ARDOUIN

**Tél. :** (33) (0)2 47 79 02 30

**Fax :** (33) (0)2 47 79 02 92

**Mél. :** [contact@cvt.net](mailto:contact@cvt.net)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/orleans-rose-8355>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Orleans\\_G\\_12062009.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Orleans_G_12062009.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Orleans\\_A\\_12062009.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Orleans_A_12062009.pdf)
3. <mailto:orleans.orleansclery@gmail.com>
4. <mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@cvt.net>