



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

---



# Monthélie rouge (ou Monthélie Côte de Beaune)

Vin tranquille

## LE PRODUIT

L'AOP Monthélie est un vin de Bourgogne rouge ou blanc, appartenant à la petite région viticole appelée "Côte de Beaune". □ L'AOP Monthélie englobe entre autres 15 lieux-dits (appelés "climats" en Bourgogne) classés en premiers crus.□

## ARÔMES ET SAVEURS

Les arômes des vins rouges expriment les petits fruits rouges et noirs (cerise, cassis) avec parfois des notes florales (violette, pivoine). Le vin blanc évoque les fleurs blanches (l'aubépine), la pomme reinette, la noisette fraîche.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique, à quelques kilomètres au sud de la ville de Beaune, comprend la seule commune de Monthélie, village de la "Côte de Beaune", relief qui sépare les plateaux calcaires des "Hautes Côtes" à l'ouest et la plaine de Bresse à l'est. □

## UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes de la production du raisin au vin sont réalisées dans la même zone. L'AOP Monthélie est aussi le résultat d'une histoire de nombreux siècles qui a construit sa réputation au travers du savoir-faire des vignerons. Elle a été reconnue en appellation d'origine en 1937.

### Le saviez-vous

Le petit territoire de "Monthélie" est presque entièrement consacré à la vigne. En 1778, l'abbé Courtépée note l'absence de terres labourables et cite même un dicton local : "une poule à Monthélie meurt de faim en moisson".

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense des AOC Monthelie et Monthelie 1er Cru

---

1 rue du pied de la vallée

21190 MONTHELIE

**Contact :** CAVB

**Tél. :** (06) 22 60 45 53

**Mél. :** [cavb@cavb.fr](mailto:cavb@cavb.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

---

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

**N°SIRET :** 13000270200327

**Tél. :** 03 80 78 71 90

**Fax :** 03 80 73 35 10

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

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

---

Siège

132 route de Dijon

21200 BEAUNE

**N°SIRET :** 50066766200018

**Contact :** Sophie MARINIER

**Tél. :** 03 80 25 09 50

**Fax :** 03 80 24 63 23

**Mél. :** [mariniersophie@siqocert.fr](mailto:mariniersophie@siqocert.fr)

SIQOCERT

---

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny  
71000 Mâcon

**Tél. :** 03 85 38 96 99

**Fax :** 03 85 22 03 31

**Mél. :** [macon@siqocert.fr](mailto:macon@siqocert.fr)

SIQOCERT

---

210 Bd Victor Vermorel  
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex  
CS 70260

**Tél. :** 04 74 02 22 60

**Fax :** 04 74 02 22 69

**Mél. :** [villefranche@siqocert.fr](mailto:villefranche@siqocert.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/monthelie-rouge-ou-monthelie-cote-de-beaune-9457>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Monthelie\\_G\\_200812.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Monthelie_G_200812.pdf)
2. <mailto:cavb@cavb.fr>
3. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
5. <mailto:macon@siqocert.fr>
6. <mailto:villefranche@siqocert.fr>