

Anjou gamay

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vins d'Anjou sont produits sur les coteaux de la Loire et de ses affluents au sud d'Angers. Ils se déclinent en vins tranquilles blancs et rouges et en vins mousseux blancs et rosés. Ces vins frais, fruités et harmonieux évoquent la douceur angevine, baignée des paysages du fleuve royal. Les vins d'Anjou complétés de l'indication "Gamay" peuvent également s'apprécier en primeur.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs, issus principalement du cépage chenin, arborent une belle robe aux reflets cristallins, des arômes fruités-floraux et un équilibre en bouche frais et délicat. Les vins mousseux sont caractérisés par leur finesse. Quant aux vins rouges, lorsque le cépage cabernet domine, ils offrent des arômes de fruits rouges et de fins tanins. L'AOP Anjou "Gamay" est plus souple et gouleyant.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Au cœur du Val de Loire, l'Anjou s'étend autour de la ville d'Angers, dans le département de Maine-et-Loire et au nord des Deux-Sèvres et de la Vienne. Les cours d'eau qui rejoignent le fleuve ont sculpté des coteaux propices à la vigne dans les roches crayeuses ou siliceuses qui marquent la rencontre du Bassin parisien et du Massif armoricain.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnue parmi les premières appellations viticoles françaises dès 1936, l'AOP Anjou a hérité d'une tradition viticole qui remonte à l'Antiquité. Au fil du temps, les vigneron ont sélectionné les cépages les mieux adaptés au milieu naturel pour produire une large gamme de vins dont la notoriété a traversé les siècles.

Le saviez-vous

Suite à son mariage avec Aliénor d'Aquitaine, Henri II Plantagenêt, comte d'Anjou devenu roi d'Angleterre en 1154, a fait connaître les vins d'Anjou sur toutes les tables royales de l'Europe médiévale. Cette riche histoire a contribué

à l'inscription du Val de Loire au patrimoine mondial de l'UNESCO, au titre de ses paysages culturels.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Identique à l'aire géographique de l'AOC Anjou, à l'exception de l'aire de l'AOC Saumur.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur

73 rue Plantagenêt

49024 ANGERS Cédex 02

BP 62444

N°SIRET : 78611915600028

Contact : MICOL Sylvain (directeur)

Tél. : 02 41 88 60 57

Mél. : s.micol@federationviticole.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

16 rue du Clon

49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384

Tél. : 02 41 87 33 36

Mél. : INAO-ANGERS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

ASSVAS

Siège

73 rue Plantagenet
49052 ANGERS CEDEX 02

N°SIRET : 33426945300026

Contact : Mauvais Gaelle

Tél. : (33) 02 41 20 09 10

Mél. : responsable.technique@assvas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/anjou-gamay-18103>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_AnjouGamay_G_200911.pdf
2. <mailto:s.micol@federationviticole.com>
3. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr>
4. <mailto:responsable.technique@assvas.com>