RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Saumur-Champigny

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Saumur-Champigny est un vin rouge produit sur la rive gauche de la Loire à l'est de la ville de Saumur. Sa robe lumineuse et rouge grenat dans sa jeunesse propose, au fil du temps, des reflets pourpres voire violacés qui annoncent une structure veloutée et une grande complexité aromatique.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins de l'appellation présentent un riche bouquet aromatique dominé par un caractère fruité (fruits rouges, fruits noirs), souvent réhaussé de notes florales (iris, violette) et avec le temps d'odeurs de sous-bois, de cuir et d'épices. En bouche, ils offrent une sensation de richesse et de corpulence tout en conservant une grande souplesse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de l'appellation est implanté sur 8 communes situées en bordure de la Loire, à l'est de la ville de Saumur en Maine-et-Loire. Dans la craie tendre du Crétacé, les cours d'eau ont sculpté des coteaux où le microclimat est idéal pour la vigne, grâce à la douceur véhiculée par le fleuve. Le cépage cabernet trouve dans ce vignoble l'un de ses sites de prédilection.

UN PRODUIT RECONNU

Dans une région dédiée autrefois à la production de vins blancs, les vignerons de Saumur-Champigny ont implanté le cabernet sur les sols argilo-calcaires qui favorisent la surmaturité du raisin. Leurs efforts qualitatifs (en vigne et en cave) ont conduit au développement spectaculaire des vins rouges. Reconnue en 1957, cette appellation est aujourd'hui l'une des plus prestigieuses du Val de Loire.

Le saviez-vous

Le calcaire qui constitue le sous-sol du vignoble a été exploité pendant des siècles comme pierre à bâtir, notamment pour la construction des Châteaux de la Loire. Ces anciennes carrières qui offrent de vastes cavités avec une

température constante sont aujourd'hui utilisées pour l'élevage des vins de Saumur-Champigny... mais aussi pour la culture de champignons.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

SAUMUR (VINS ROUGES) : 20 communes du MAINE-ET-LOIRE, 9 communes de la VIENNE et 2 communes des DEUX-SEVRES. SAUMUR (VINS BLANCS) : 28 communes du MAINE-ET-LOIRE, 9 communes de la VIENNE et 2 communes des DEUX-SEVRES. Le Saumurois viticole est limité au Nord par la Loire et est traversé du Sud au Nord par la vallée du Thouet et de son affluent la Dive. La dénomination Champigny peut être ajoutée pour les vins rouges des communes de SOUZAY-CHAMPIGNY, CHACE, MONTSOREAU, PARNAY, SAINT-CYR-EN-BOURG, SAUMUR (exclusivement les territoires des anciennes communes de SAUMUR et DAMPIERRE), TURQUANT et VARRAINS.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

Situation

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/saumur-champigny-18120*

List of links present in page

1. mailto:s.micol@federationviticole.com
2. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
3. mailto:responsable.technique@assvas.com