Savennières

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Savennières désigne des vins blancs produits sur les coteaux schisteux de la Loire au sud-ouest d'Angers. Ils sont issus du seul cépage chenin. Les vins de Savennières sont majoritairement secs. Cependant, lorsqu'ils sont issus de raisins surmûris et que les conditions climatiques le permettent, ils peuvent également être demi-secs, moelleux ou doux.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins présentent une couleur jaune pâle à jaune doré. Ils expriment généralement des arômes floraux (acacia, tilleul) mélés à des notes fruitées qui évoquent la poire, la pêche, le coing, l'amande grillée, le raisin sec ou encore le miel. La bouche est ample et complexe. Elle est équilibrée par de la fraîcheur, de la minéralité et une pointe d'amertume.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le territoire de production de l'AOP Savennières se limite à trois communes implantées sur la rive droite de la Loire au cœur du département de Maine-et-Loire. Exposés plein sud, les coteaux caillouteux qui surplombent la Loire bénéficient des flux océaniques qui s'engouffrent dans la vallée du fleuve. Ces conditions constituent un écrin idéal pour la maturation du raisin.

UN PRODUIT RECONNU

Les vins de Savennières était déjà réputés au Moyen Âge, notamment au XVème siècle, lorsqu'ils étaient qualifiés de "goutte d'or" par le Roi René Ier d'Anjou. En codifiant les modes de conduite et en s'imposant un élevage des vins jusqu'au printemps suivant la récolte, les producteurs ont réuni des critères de qualité spécifiques qui les ont menés jusqu'à l'obtention de l'appellation d'origine en 1952.

Le saviez-vous

Bien qu'ils soient le plus souvent secs, les vins de Savennières sont obligatoirement récoltés à la main, par sélection de grappes sur pied, comme le sont les grands vins liquoreux de l'Anjou. Cette méthode garantit que les raisins

qui entrent dans l'élaboration des vins sont parfaitement mûrs et sains.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique est limitée aux communes de Savennières, de Bouchemaine pour partie, la Possonnière pour partie.
On distingue deux dénominations de cru : "La Roche aux Moines " et "La Coulée de Serrant"

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
Président(e) : PINET Pierre-Antoine **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
Président(e) : ALONSO AUDREY **Contact :** Mauvais Gaelle
Tél. : (33) 02 41 20 09 10
Mél. : responsable.technique@assvas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/savennieres-18121*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Savennieres_G_200911.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Savennieres_A_200911.pdf
3. mailto:s.micol@federationviticole.com
4. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
5. mailto:responsable.technique@assvas.com