

Coteaux du Layon Saint-Lambert-du-Lattay ou Saint-Lambert Sélection de grains nobles

Vin de sélection de grains nobles

LE PRODUIT

L'AOP Coteaux du Layon est un vin blanc moelleux du Val de Loire. Issu de raisins récoltés à surmaturité, il offre une richesse aromatique qui se décline à l'infini. Le vin des communes les plus réputées du vignoble, comme celui du premier cru Chaume, est intense et harmonieux. Le summum de puissance est atteint quand ce vin est obtenu par sélection de grains nobles.

ARÔMES ET SAVEURS

Cette appellation présente une robe profonde jaune d'or, évoluant vers un vieil or aux reflets ambrés. La palette de ses arômes est immense, avec une large gamme de fleurs, de fruits et d'épices. Sa bouche, ronde et onctueuse, s'accommode des desserts les plus élaborés, mais aussi de mets salés comme le foie gras ou les fromages à pâte persillée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Au sud d'Angers, dans la basse vallée de la Loire, le vignoble de l'appellation occupe les pentes qui bordent la vallée du Layon. Cet affluent de la Loire a creusé des coteaux escarpés dans le socle schisteux du massif Armoricaïn. Plus à l'ouest, le massif des Mauges protège ce territoire des pluies océaniques, offrant de parfaites conditions pour la surmaturité du cépage chenin.

UN PRODUIT RECONNU

Depuis les temps anciens, les vignerons du Layon ont planté le cépage chenin sur les meilleures pentes, à proximité de la rivière, où les brumes matinales favorisent la formation de pourriture noble. La sélection manuelle des grains et des grappes les plus riches est à l'origine de ce grand vin moelleux. Ce savoir-faire a été récompensé par l'accession à l'appellation en 1950.

Le saviez-vous

A la fin du XVIII^{ème} siècle, la canalisation du Layon, sous l'action de "Monsieur", frère du roi Louis XVI, a permis la commercialisation des vins produits sur ses coteaux par le négoce hollandais, qui les appréciaient pour leur capacité à

supporter le voyage par bateau jusqu'aux tables des consommateurs. Mais le débit irrégulier de la rivière et son lit trop étroit ne permirent pas au canal de perdurer après la Révolution.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

27 communes du MAINE-ET-LOIRE bordent le Layon, petit affluent de la Loire, et constituent l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Contrôlée Coteaux du Layon.

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/coteaux-du-layon-saint-lambert-du-lattay-ou-saint-lambert-selection-de-grains-nobles-18164>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Coteauxdulayon_A_201805.pdf
2. <mailto:s.micol@federationviticole.com>
3. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr>
4. <mailto:responsable.technique@assvas.com>