



## Pouilly-Vinzelles

Vin tranquille

### LE PRODUIT

L'AOP Pouilly-Vinzelles est un grand vin blanc de Bourgogne. C'est un des crus de la petite région viticole appelée le Mâconnais. Il peut être suivi d'un nom de climat. □ Le chardonnay, mono cépage, trouve ici toute sa quintessence dans cette mosaïque de terroir, voisine du Grand Site Solutré Pouilly. □ Sa robe or aux reflets émeraude évolue pour devenir vieil or en vieillissant.

### ARÔMES ET SAVEURS

Sa robe or soutenu et brillante s'accompagne d'un nez fin, floral aux nuances de fleurs blanches ou d'agrumes et de fruits mûrs. En bouche, l'attaque est souvent franche dans sa jeunesse avec une riche palette aromatique d'agrumes, de fruits à chair blanche et de minéralité. Avec l'âge, elle évolue vers des arômes complexes de fruits secs et toastés.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique se situe en Bourgogne méridionale à l'est du grand site Solutré Pouilly. Elle repose sur les mêmes roches du jurassique sur le versant est, face à la plaine de la Saône et la chaîne du Mont Blanc. □ Les sols, à dominante argilo calcaire, avec des veines ferrugineuses se différencient en fonction de l'altitude (276 mètres dans la partie la plus élevée du vignoble).

## UN PRODUIT RECONNU

La notoriété de ce vin est avérée depuis plusieurs siècles. L'Appellation d'origine Pouilly Vinzelles a été reconnue pour la qualité de ses sols et de ses vins, par jugement dès 1931, puis par le législateur en 1940.

### Le saviez-vous

Le toponyme de Vinzelles (Vinicella, au III<sup>e</sup> siècle après Jésus Christ signifie petite vigne) rappelle que la vigne y est implantée depuis l'époque Gallo romaine. □

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins d'appellation d'origine contrôlée « Pouilly-Vinzelles » sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Saône-et-Loire : Mâcon et Vinzelles.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Union des producteurs des crus Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles (UPPVPL)

---

ATRIUM du Pouilly-Fuissé

322 Route de la Roche

71960 SOLUTRÉ-POUILLY

**N°SIRET** : 50456600100013

**Tél.** : 03 85 35 83 83

**Mél.** : [uppypl@orange.fr](mailto:uppypl@orange.fr)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Mâcon

---

37 boulevard Henri Dunant  
71040 MACON Cédex  
CS 80140

**N°SIRET** : 13000270200350

**Tél.** : 03 85 2196 50

**Fax** : 03 85 21 96 51

**Mél.** : [INAO-MACON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MACON@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@sqocert.fr](mailto:mariniersophie@sqocert.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@sqocert.fr](mailto:macon@sqocert.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@sqocert.fr](mailto:villefranche@sqocert.fr)

### **List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_PouillyVinzelles\\_G\\_200905.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PouillyVinzelles_G_200905.pdf)
2. <mailto:uppvpl@orange.fr>
3. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
5. <mailto:macon@siqocert.fr>
6. <mailto:villefranche@siqocert.fr>