RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Nouvelle appellation viticole : « Vézelay » reconnu en AOP

« Vézelay », est officiellement reconnu en Appellation d'origine protégée (AOP) par publication le 14 octobre 2022 du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union européenne. Ce vin blanc, produit dans l'Yonne en Bourgogne, bénéficie désormais d'une protection à l'échelle européenne.

La reconnaissance de Vézelay en trois étapes

« Vézelay » auparavant intégré à l'AOP « Bourgogne » a été reconnu en dénomination géographique complémentaire pour cette appellation en 1998. « Vézelay » est désormais valorisé par sa propre AOP : une consécration pour les viticulteurs qui souligne la qualité de leur terroir et de leur savoir-faire.

Un vin blanc sec aux arômes floraux

L'appellation « Vézelay » est un vin blanc sec, de couleur or jaune pâle, issu exclusivement du cépage chardonnay Blanc. Ce vin, qui gagne en complexité et en finesse avec l'âge, se démarque par son caractère floral (acacia et aubépine), soutenu par une grande fraîcheur et une minéralité en bouche.

Au vignoble, la tradition culturale bourguignonne est respectée : densité de plantation élevée, taille courte, palissage. Les méthodes de vinification et les durées d'élevage relativement courtes contribuent à l'expression particulière des vins de l'AOP « Vézelay »

Quatre villages dans l'aire géographique

La région du Vézelien est située en Bourgogne à l'orée du Parc Régional Naturel du Morvan, dans le sud du département de l'Yonne. Les vignes de l'AOP « Vézelay » sont regroupées sur les coteaux des villages de Vézelay d'Asquins, Saint Père et Tharoiseau. Toutes les étapes (récolte des raisins, vinification, élaboration et élevage des vins) sont assurées sur ce même territoire.

Des vignes au pied de la « colline éternelle » de Vézelay

La présence de la vigne date de l'époque gallo-romaine. A la fin du IXe siècle, l'implantation d'un monastère de Bénédictins donne un essor au vignoble d'autant que, dès le siècle suivant, l'abbaye de Vézelay devient un grand centre de pèlerinage et le départ d'un des chemins de Saint-Jacques de Compostelle. Le commerce du vin s'y développera jusqu'à la fin du XIXe siècle grâce au réseau fluvial permettant son acheminement vers Paris.

Données chiffrées (31/12/2021) :

20aine

de vignerons

2 805

hectolitres (récolte 2020)

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/aop-vezelay*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/vezelay-17233
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance