Chablis Grand Cru

Vin tranquille

LE PRODUIT

L’AOP Chablis Grand Cru est un vin blanc sec au sommet de la hiérarchie des vins du Chablisien. Il est produit sur un territoire restreint de la seule commune actuelle de Chablis, au nord de la Bourgogne, à quelques kilomètres de la ville d’Auxerre. Il n’y a qu’un seul Chablis Grand Cru AOP qui réunit 7 "climats" (nom bourguignon pour certains lieuxdits).

ARÔMES ET SAVEURS

C’est un vin blanc sec, vif et fruité, qui se caractérise par une minéralité notable, équilibrée par un caractère charnu. Un peu austère dans sa jeunesse, il gagne en complexité aromatique et en finesse en vieillissant, l'acidité et la minéralité lui conférant une certaine fraîcheur. C’est un vin de garde, atteignant sa plénitude vers 10 ans.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique du Chablis Grand Cru bénéficie d’une situation particulièrement favorable, l'exposition et les pentes assurant un ensoleillement optimal et la protection contre les vents froids du nord. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin sont rassemblées sur un coteau situé en rive droite de la vallée du Serein, à proximité immédiate du bourg de Chablis.

UN PRODUIT RECONNU

Les "climats" maintenant reconnus en appellation d’origine contrôlée AOP Chablis Grand Cru sont cités dès le XIXème siècle dans la littérature vineuse à l'égal des meilleurs "crus de Bourgogne". Ils sont désignés dès le début du XXème siècle par les producteurs de la région sous l'expression "grands crus classés".

Le saviez-vous

Les 7 climats "officiels" qui constituent l'AOP Chablis Grand Cru ont pour noms : "Blanchot", "Bougros", "Les Clos", "Grenouilles","Preuses", "Valmur" et "Vaudésir". Il existe également un nom d'usage utilisé depuis des siècles pour

désigner une vigne du Chablis Grand Cru : "la Moutonne" située à 95 % sur Vaudésir et 5 % sur Preuses.□ □ □

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération de défense de l'appellation Chablis

2 rue Pierre Lerouge
89800 CHABLIS

N°SIRET : 49796415500012
Président(e) : MICHAUT Adrien **Contact :** Patricia DESCHATRE
Tél. : 03.86.18.92.12
Fax : 03.86.18.92.10
Mél. : sdec3@wanadoo.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327
Tél. : 03 80 78 71 90
Fax : 03 80 73 35 10
Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

Siège
132 route de Dijon
21200 BEAUNE

N°SIRET : 50066766200018

Président(e) : LIAUTE Hervé **Contact :** Sophie MARINIER
Tél. : 03 80 25 09 50
Fax : 03 80 24 63 23
Mél. : mariniersophie@siqocert.fr

SIQOCERT

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny
71000 Mâcon

Président(e) :
Tél. : 03 85 38 96 99
Fax : 03 85 22 03 31
Mél. : macon@siqocert.fr

SIQOCERT

210 Bd Victor Vermorel
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex
CS 70260

Président(e) :
Tél. : 04 74 02 22 60
Fax : 04 74 02 22 69
Mél. : villefranche@siqocert.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/chablis-grand-cru-21903*

List of links present in page

1. mailto:sdac3@wanadoo.fr
2. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
3. mailto:mariniersophie@siqocert.fr
4. mailto:macon@siqocert.fr
5. mailto:villefranche@siqocert.fr