

Pouilly-Fumé ou Blanc Fumé de Pouilly

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vins blancs secs de l'AOP Pouilly-Fumé sont frais et possèdent un arôme minéral et fruité de pierre à fusil (voir rubrique Le saviez-vous). Niché entre le Berry et la Bourgogne, sur la rive droite de la Loire dans la Nièvre, le vignoble est planté du seul cépage sauvignon blanc, appelé localement le Blanc-Fumé.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins de Pouilly-Fumé sont des vins blancs secs, à la robe allant du jaune pâle au doré. Ils possèdent des arômes dits de pierre-à-fusil, fruités, rappelant les agrumes, et floraux avec des notes minérales. Ces vins expriment à la fois complexité, finesse, générosité et fraîcheur.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

A l'ouest du département de la Nièvre, les vignes de l'appellation sont plantées autour de la butte de Saint-Andelain, sur une vingtaine de kilomètres le long de la Loire, dont la présence atténue

les températures froides. Trois types de sols y sont cultivés, les sols argilo-siliceux appelés silex, les marnes, dénommées terres blanches, et les calcaires dénommés caillotes.

UN PRODUIT RECONNU

L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches permet une maturité régulière des raisins et préserve la fraîcheur et les arômes. De plus, le savoir-faire des vignerons, avec des plantations denses et une taille rigoureuse, permet d'exprimer l'originalité et la richesse de ce milieu naturel dans les vins. À noter : les vins de Pouilly-Fumé sont reconnus en appellation d'origine depuis 1937.

Le saviez-vous

Le terme fumé vient de la pruine grisâtre, couleur fumée qui recouvre les grains de raisins à maturité. Les vignerons de Pouilly parlent entre eux de Blanc Fumé pour désigner le cépage sauvignon et ses vins. De plus, le qualificatif fumé se rapporte aussi aux arômes des vins (ou au fumet) de pierre-à-fusil, odeur qui se dégage lors du frottement de deux silex.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

S’étirant sur une vingtaine de kilomètres le long de la rive droite de la Loire, la zone géographique borde le sud-est du Bassin parisien. Culminant à 270 mètres, soit plus de 100 mètres au dessus du val, elle offre un paysage fortement contrasté avec de profonds vallons digités, d’orientations générales nord-est/sud-ouest, qui s’ouvrent sur la basse vallée de la Loire.

Le vignoble est regroupé sur 7 communes autour de la butte de Saint-Andelain, point culminant de la zone géographique.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Viticole de l’aire de l'AOC Pouilly

2 rue des Ecoles
58150 POUILLY-SUR-LOIRE

N°SIRET : 41233584600017
Président(e) : MAUROY Katia
Tél. : 03 86 39 06 83 / 06 84 17 62 34
Mél. : contact@pouillyfume.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Tours

12 place Anatole France
37000 TOURS

N°SIRET : 13000270200251
Tél. : 02 47 20 58 38
Fax : 02 47 20 92 72
Mél. : INAO-TOURS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

Organisme d'inspection des vins du Centre (OIVC)

Siège
9 rue Creuse
18300 SANCERRE

N°SIRET : 48799856900015
Président(e) : Sophie PAULAT (Direction) Sophie **Contact :** Sophie PAULAT (Direction)
Tél. : 02 48 54 29 88 / 06 87 99 96 05
Fax : 02 48 54 32 03
Mél. : direction@oivc.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/pouilly-fume-ou-blanc-fume-de-pouilly-21971*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PouillysurLoire_G_22062009.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PouillysurLoire_A_22062009.pdf
3. mailto:contact@pouillyfume.fr
4. mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr
5. mailto:direction@oivc.fr