



Saint-Pourçain blanc

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vins de l'AOP Saint-Pourçain sont majoritairement des vins rouges. Mais la gamme offre également des rosés et des blancs typés du terroir saint-pourçinois, l'un des plus anciens vignobles de France, fortement apprécié des rois de France. Ils résultent de l'assemblage du gamay noir et du pinot noir. Quant aux vins blancs, leur particularité vient de l'assemblage unique du Chardonnay et du Tressallier.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges de l'AOP Saint-Pourçain possèdent des arômes de fruits rouges avec des notes

épicées. □ Les vins blancs ont une saveur originale (grâce à l'alliance unique des cépages chardonnay et tressallier) dominée par des parfums de pêches, de fruits exotiques et parfois de fleurs. Ces vins sont très frais et surprennent par leur ampleur en bouche. □ □

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les vins sont produits dans la région du Bourbonnais, au centre de la France, entre les villes de Vichy et Moulins. Le vignoble représente près de 600 hectares, plantés sur les coteaux et les terrasses qui dominent la vallée de la rivière de l'Allier.

UN PRODUIT RECONNU

La récolte des raisins et l'élaboration des vins sont effectués sur un territoire de production délimité (19 communes de l'Allier). □ La maîtrise des techniques d'assemblage des différents cépages, pour obtenir des vins rouges et blancs de qualité, fait partie des savoir-faire qui ont contribué à la réputation de ces vins depuis plusieurs siècles et participe au renouveau certain du vignoble ces dernières années.

Le saviez-vous

Les vins blancs de l'AOP Saint-Pourçain sont issus d'un cépage rare mais en plein renouveau : le sacy, appelé localement tressalier. Il aurait pris ce nom ("trans allier") en traversant l'Allier depuis l'Yonne, dont il est originaire.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La zone géographique forme une bande nord-sud d'une vingtaine de kilomètres de long sur environ quatre de large, sur le flanc ouest du Val de l'Allier et de la Sioule, au centre du département de l'Allier, dans la Limagne bourbonnaise.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[**Situation**](#)

[**Aire géographique**](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)
Syndicat des viticulteurs du Saint-Pourçain

La Gare
2 place Charles de Gaulle
03500 SAINT-POURCAIN-SUR-SIOULE

Contact : INSERTES Cassandra (animatrice)

Tél. : 04 70 47 79 25 / 06 80 22 83 40

Mél. : odg.stpourcain@gmail.com

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)
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@siqocert.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@siqocert.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@siqocert.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/saint-pourcain-blanc-23307>

List of links present in page

1. <mailto:odg.stpourcain@gmail.com>
2. <mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr>
3. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
4. <mailto:macon@siqocert.fr>
5. <mailto:villefranche@siqocert.fr>