



## Saint-Pourçain rouge

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:villefranche@siqocert.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/saint-pourcain-rouge-23309>

**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>