Chablis

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le Chablis AOP est un vin blanc sec de Bourgogne. Connu dans le monde entier, il est un exemple unique de ce que peut donner le cépage chardonnay sur un terroir d'exception. Le "Chablisien" est une petite région bien circonscrite correspondant aux reliefs bordant la vallée du Serein, affluent de l'Yonne. L'AOP englobe entre autres plusieurs dizaines de premiers crus.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Chablis AOP est un vin blanc sec, vif et fruité, caractérisé par sa minéralité. Il gagne en complexité aromatique et en finesse avec l'âge, acidité et minéralité lui assurant un caractère de fraîcheur. C'est un vin de garde, qui atteint sa plénitude lorsqu'il est conservé de 8 ans à 10 ans.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Chablis occupe une place particulière au sein de l'ensemble bourguignon, avec un contexte géologique simple, un seul cépage, un seul type de vin. Il est produit dans une aire géographique unique qui s'étend sur 17 communes autour de Chablis, au nord de la Bourgogne, dans l'Yonne à quelques kilomètres d'Auxerre. Par ailleurs, l'appellation Chablis reconnaît en son sein des terroirs ayant la mention premier cru. Il s'agit de coteaux assez abrupts exposés sud et/ou sud-ouest, qui offrent une plus grande complexité au vin obtenu sur ces parcelles.

UN PRODUIT RECONNU

Les producteurs ont créé leur premier syndicat en 1908, afin de lutter contre les usurpations du nom. L'appellation d'origine Chablis est progressivement encadrée par une suite de jugements entre 1920 et 1932. La forte personnalité des vins, reconnue au cours du temps, en a fait l'archétype des grands vins blancs secs.

Le saviez-vous

En 1186, un don à l'abbaye de Pontigny porte sur une vigne, donnant un vin "blanc, et de longue garde", exception dans un monde viticole alors dominé par les vins rouges et "clairets". La dénomination "Chablis" est connue sur les cinq

> continents et c'est l'une des plus usurpée dans le monde. Attention aux imitations !

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte
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. : sdac3@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-23041*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Chablis_G_201203.pdf
2. mailto:sdac3@wanadoo.fr
3. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
4. mailto:mariniersophie@siqocert.fr
5. mailto:macon@siqocert.fr
6. mailto:villefranche@siqocert.fr