RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Vin sur lie

LE PRODUIT

Les vins de l'AOP Muscadet Sèvre-et-Maine sont des vins blanc secs et tranquilles. Ils sont élevés sur leurs lies fines au moins jusqu'au 1er mars et jusqu'à leur expédition. La mention "sur lie" est réservée aux vins mis en bouteille dans les chais de vinification avant le 31 décembre.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins présentent un subtil équilibre gustatif, entre rondeur et fraîcheur, et développent un bouquet complexe d’arômes à dominante fruitée ou florale. En bouche, les vins qui bénéficient de la mention « sur lie » présentent généralement un équilibre orienté vers la rondeur, des notes minérales salines et un léger perlant (apparition de bulles).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble se situe au sud-est de Nantes sur les coteaux qui surplombent la Loire et le marais de Goulaine. Plus au sud, il s'étend sur les versants de la Sèvre, de la Maine et de leurs affluents. Ce territoire de production comprend 30 communes (essentiellement du département de la Loire Atlantique) et constitue le cœur du vignoble Muscadet avec plus de 90 % de vignes.

UN PRODUIT RECONNU

La mention traditionnelle "sur lie" désigne des vins conservés sur leurs lies fines (levures) durant toute l’année qui suit la récolte et qui ont été mis en bouteille dans leur chai de vinification. Cet élevage, long et sans aération, favorise notamment le développement des arômes. L'appellation « Muscadet Grands Crus de Sèvre et Maine » a été reconnue dès 1925 par voie judiciaire (avant la mise en place du système des appellations d'origine en 1936).

Le saviez-vous

L'adoption de la méthode dite "sur lie" (voir rubrique Un produit reconnu) est née de l’habitude qu’avaient les producteurs, de garder une barrique de leur meilleur vin sur ses lies pour fêter les événements familiaux du printemps suivant.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'AOC Muscadet Sévre et Maine (reconnue en 1936) située sur 23 communes (sud-est de Nantes : Cantons de Vertou, Vallet, Clisson et Le Loroux Bottereau) représente 81 % des surfaces revendiquées,

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération des vins de Nantes

Château de la Frémoire
44120 VERTOU

N°SIRET : 80374183400011
Président(e) : VILAIN Christophe **Contact :** M. MACE Frédéric (directeur)
Tél. : 02.40.80.14.98 / 06.74.96.66.68
Mél. : **f.mace@vinsdenantes.com / odg@vinsdenantes.com**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

---

16 rue du Clon
49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384
Tél. : 02 41 87 33 36
Mél. : **INAO-ANGERS@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

INOVALYS

Site
La chantrerie - Route de Gâchet
44327 NANTES cedex 3
BP 52703

N°SIRET : 13001898900017
Président(e) : Contact : BENSAID-LE BARS Fabienne
Tél. : (33) (0)2 51 85 44 44
Fax : (33) (0)2 51 85 44 51
Mél. : fabienne.bensaid-lebars@inovalys.fr

INOVALYS

Siège
square Emile ROUX
18 Boulevard de Lavoisier
49009 ANGERS CEDEX 01

N°SIRET : 13001898900017
Président(e) : GEVEAUX Jean-Marie

INOVALYS

Agence
La Frémoire
44120 VERTOU

Président(e) :

INOVALYS

128 rue de Beaugé
72018 LE MANS Cédex 3

Président(e) :

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/muscadet-sevre-et-maine-sur-lie-23099*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MSetMDGC_A_201910.pdf
2. mailto:f.mace@vinsdenantes.com / odg@vinsdenantes.com
3. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
4. mailto:fabienne.bensaid-lebars@inovalys.fr