RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Muscadet sur lie

Vin sur lie

LE PRODUIT

Le Muscadet est un vin blanc tranquille sec de l'ouest du Val de Loire issu du cépage unique melon B. C'est un vin frais, désaltérant, à boire jeune. Son succès s'est notamment construit grâce à la proximité du littoral atlantique, lieu de villégiature, et à son association remarquable avec les fruits de mer et les poissons.

ARÔMES ET SAVEURS

L'AOP Muscadet présente des arômes délicats, le plus souvent fruités ou floraux, avec un équilibre gustatif dominé par la fraîcheur et une touche de salinité (teneur en sel).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Proche de l'estuaire de la Loire et des côtes de l'océan Atlantique, le vignoble du Muscadet est planté sur des sables à galet et sur les sols schisteux et granitiques du Massif armoricain. La douceur du climat associée aux vents marins préservent toute la fraîcheur et les arômes délicats de ce vin blanc.

UN PRODUIT RECONNU

Le savoir-faire ancien des vignerons se caractérise par le choix du cépage melon B, la limitation des rendements et la récolte des raisins à pleine maturité. La reconnaissance des appellations d'origine « Muscadet » en 1937 est venue consacrer cette longue tradition viticole.

Le saviez-vous

Le vignoble du Muscadet est l'un des plus grands du monde planté avec un seul et unique cépage et consacré uniquement à la production de vins blancs. Ce cépage, le Melon de Bourgogne, n'existe nulle part ailleurs dans le monde (sauf rares exceptions). Il doit son nom à la forme ronde de ses feuilles qui rappelle celle du melon.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le vignoble est principalement situé dans le sud du département de Loire Atlantique, il s'étend également à l'est sur quelques communes du Maine-et Loire et au sud sur quelques communes de la Vendée.
L'AOC Muscadet (reconnue en 1937) est l'appellation régionale, qui s'étend sur 90 communes, au sein de laquelle se distingue trois AOC sous régionales :
- 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) et qui représente 81 % des surfaces revendiquées,
- l'AOC Muscadet Coteaux de la Loire (reconnue en 1936) située sur 24 communes (région d'Ancenis sur les deux rives de la Loire),
- l'AOC Muscadet Côtes de Grandlieu (reconnue en 1994) et située sur 19 communes (sud-ouest de Nantes : cantons Bouaye, Saint-Philbert de Grandlieu et Legé).

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-sur-lie-23106*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Muscadet_G_201111.pdf
2. mailto:f.mace@vinsdenantes.com / odg@vinsdenantes.com

3. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
4. mailto:fabienne.bensaid-lebars@inovalys.fr