RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Cheverny rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le Cheverny est un vin sec et tranquille (rouge, blanc ou rosé) dont le vignoble est situé au sud de Blois, dans le Loir-et-Cher. Les vignes sont plantées à proximité de la Sologne, de la Loire et des châteaux de Chambord et Cheverny. Ils sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges sont issus de l'assemblage du cépage gamay, qui apporte de la fraicheur et de la rondeur, et du pinot noir qui donne de la finesse et des notes de fruits rouges. Les vins blancs, eux, sont le résultat de l'assemblage du sauvignon, qui apporte une intensité aromatique fruitée, et du chardonnay qui apporte de la finesse et des notes florales. Quant aux vins rosés, ils sont plus épicés.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble est fortement marqué par l'érosion de la Loire, avec des sols sableux et bien drainants. Le climat, à dominante océanique, est rafraichi par l'influence de la forêt de Sologne à proximité. Les différentes variétés de cépages sélectionnées et cultivées par les vignerons sont également adaptées à la rudesse hivernale de ce climat.

UN PRODUIT RECONNU

Le Cheverny est reconnu en appellation d'origine depuis 1993. La Loire, axe important d'échanges depuis l'Antiquité, a fortement contribué à la diffusion des cépages qui entrent aujourd'hui dans les assemblages des vins de Cheverny. Elle a également favorisé leur commercialisation vers Nantes et Paris.

Le saviez-vous

En 1577, le Parlement de Paris promulgue une loi interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de 20 lieues de la capitale. L'édit des 20 lieues a été en partie à l'origine du développement du vignoble de Cheverny. L'extension des vignes s'est faite dans un premier temps autour d'Orléans, puis, plus en aval vers Blois et enfin Tours.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique située en Loir et Cher au sud de Blois comprend 24 communes

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des producteurs de vins AOC Cheverny et Cour-Cheverny

1 avenue du Château
41700 CHEVERNY

N°SIRET : 79973880200013
Président(e) : MARCADET Jérôme **Contact :** RAST Céline (animatrice)
Tél. : 02 54 75 12 56 / 06 83 81 93 75
Mél. : **contact@vins-cheverny.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)

Comité d'inspection des vins de Touraine (CIVT)

Siège
509 Avenue de Chanteloup
37400 AMBOISE

N°SIRET : 42092091000015
Président(e) : KRAFT Laurent **Contact :** Malorie AVIRON
Tél. : (33) (0)2 47 79 02 30
Fax : (33) (0)2 47 79 02 92
Mél. : **contact@civt.net**

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/cheverny-rose-23133*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Cheverny_A_23032009.pdf
2. mailto:contact@vins-cheverny.com
3. mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@civt.net