Coteaux de l'Aubance

Vin de triees successives

LE PRODUIT

L'AOP Coteaux de l'Aubance est un vin blanc moelleux du Val de Loire produit sur 10 communes situées au sud-ouest de la ville d'Angers. Il est obtenu par vendanges successives : à chaque passage dans la vigne, les viticulteurs assurent un tri manuel des raisins pour s'assurer de ne récolter que les grains les plus mûrs.

ARÔMES ET SAVEURS

La robe jaune doré de ce vin, évoluant vers le vieil or, annonce un équilibre harmonieux, porté par une pointe de minéralité et des arômes de fruits blancs et d'agrumes. Sa douceur s'accorde parfaitement avec les pâtisseries, mais permet aussi un heureux mariage avec un foie gras ou des plats exotiques légèrement relevés.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Implanté dans la basse vallée de la Loire, au coeur du département de Maine-et-Loire, le vignoble de l'appellation couvre les coteaux qui bordent l'Aubance, un petit affluent qui rejoint la Loire au sud d'Angers. Les sols peu profonds, développés principalement sur des schistes, et le climat sec et ensoleillé, permettent aux raisins d'atteindre la surmaturité recherchée.

UN PRODUIT RECONNU

Cet ancien vignoble s'est surtout développé à l'époque moderne, grâce à son accès facilité à la Loire pour le transport des vins et à sa situation proche du bassin de consommation d'Angers. Fondé en 1925, le syndicat des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance a permis d'asseoir la notoriété de ce vin, qui fut reconnu en appellation d'origine en 1950.

Le saviez-vous

L'identité de l'appellation est marquée par les schistes ardoisiers qui composent le nord du vignoble. Les ardoises, tirées des carrières, sont omniprésentes dans le paysage : outre la couverture des maisons, elles sont utilisées pour les murs, les carrelages et même le palissage des vignes.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'Aubance est un petit affluent de la Loire ; il coule en direction nord depuis sa source jusqu'à Brissac-Qince, ville notamment célèbre par son château du XVIème siècle. Là, il entaille un plateau schisteux et prend la direction ouest/nord-ouest jusqu'à Murs-Erigne ; son cours devient ensuite parallèle à celui de la Loire. Les coteaux de l'Aubance résultent de l'érosion par l'Aubance et la Loire du socle paléozoïque et se caractérisent par de nombreux petits coteaux d'expositions variées.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur

73 rue Plantagenêt
49024 ANGERS Cédex 02
BP 62444

N°SIRET : 78611915600028
Président(e) : PINET Pierre-Antoine **Contact :** MICOL Sylvain (directeur)
Tél. : 02 41 88 60 57
Mél. : s.micol@federationviticole.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)

ASSVAS

Siège
73 rue Plantagenet
49052 ANGERS CEDEX 02

N°SIRET : 33426945300026
Président(e) : ALONSO AUDREY **Contact :** Mauvais Gaelle
Tél. : (33) 02 41 20 09 10
Mél. : responsable.technique@assvas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/coteaux-de-laubance-23150*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_CoteauxdelAubance_G_200911.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_CoteauxdelAubance_A_200911.pdf
3. mailto:s.micol@federationviticole.com
4. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
5. mailto:responsable.technique@assvas.com