

Bourgueil rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le Bourgueil est un vin tranquille rouge ou rosé produit à l'ouest de Tours, sur la rive droite de la Loire. Tous ces vins sont issus du cépage cabernet franc, parfois complété par le cabernet sauvignon (maximum 10 %). Selon le terroir, les vins rouges s'apprécient dès leur jeunesse ou après quelques années en cave.

ARÔMES ET SAVEURS

La robe des vins rouges de Bourgueil est pourpre, éclatante et soutenue. Les arômes de petits fruits rouges se retrouvent dans les vins produits sur les sols de gravier. Ceux produits dans des vignes sur calcaire offrent des notes plus animales et épicées. Plus rares, les rosés de Bourgueil représentent 4 % de la production. Ils sont secs, aromatiques et fruités.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de Bourgueil est implanté sur la rive droite de la Loire, entre Tours et Saumur, sur 8

communes. Protégé des vents froids par une forêt au nord, ce territoire bénéficie d'un climat plus doux et plus sec que celui de l'ensemble de la Touraine.

UN PRODUIT RECONNU

Depuis plus de 1 000 ans, le cabernet franc s'épanouit à Bourgueil. L'appellation d'origine Bourgueil a été l'une des toutes premières reconnues en France : en 1937. Les vignerons s'obligent, par leur cahier des charges, à des mesures de protection de l'environnement et de leur terroir. Rabelais, Pierre de Ronsard, Balzac et l'acteur Jean Carmet, l'enfant du pays, ont tous chanté les louanges des vins de Bourgueil.

Le saviez-vous

Bourgueil produit 2 types de vins rouges : Sur la terrasse de sable et de graviers déposée par la Loire, les "vins de graviers" sont souples et fruités et s'apprécient dès leur jeunesse. Sur le coteau argilo-calcaire, ancien lit que la Loire a creusé dans le "tuffeau", les vins sont plus charpentés et tanniques. Ils atteignent leur épanouissement après quelques années en cave !

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'appellation s'étend sur 8 communes situées en rive droite de la Loire à quelques kilomètres au nord de Chinon.

Carte

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

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des producteurs de vins de Bourgueil

Maison des Vins
18, place de l'Eglise

37140 BOURGUEIL

N°SIRET : 40406459400025
Président(e) : DUVEAU Jean-Luc **Contact :** Sandrine GUILLOIS (animatrice et responsable administrative)
Tél. : 02.47.97.92.20 / 06.33.50.66.59
Mél. : contact@vin-bourgueil.com / assistante.bourgueil@gmail.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/bourgueil-rouge-25665*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Bourgueil_G_11062009.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Bourgueil_A_11062009.pdf
3. mailto:contact@vin-bourgueil.com / assistante.bourgueil@gmail.com
4. mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr
5. mailto:contact@civt.net