Jasnières

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le Jasnières est un vin blanc sec ou moelleux produit uniquement à partir du cépage chenin. Le vignoble est situé dans la Sarthe au cœur de la vallée de la rivière du Loir. Lorsqu'ils sont bien conservés, ces vins peuvent se bonifier pendant plusieurs dizaines d'années avant d'être consommés.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Jasnières est un vin blanc fruité. Son arôme caractéristique est celui de la pierre à fusil. D'une belle couleur jaune d'or, il est riche en bouquets aromatiques, frais et floraux, qui évoquent le miel, l'acacia, ou l'aubépine. Dans les vins moelleux, les arômes de fruits confits et exotiques se mêlent harmonieusement à ceux d'amandes grillées et de coing.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Situées dans la Sarthe, les vignes de Jasnières sont plantées sur un unique coteau très pentu de la vallée du Loir qui est exposé plein sud. Ce coteau, d'une largeur de 300m, relie sur 5 km les villages de Ruillé-sur-Loir et de Lhomme. Jasnières est le nom d'un lieu-dit emblématique qui a désigné par la suite l'ensemble du coteau et les vins qui en sont issus.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation d'origine Jasnières a été reconnue en 1937. Les vignerons ont su adapter la production du chenin à des conditions climatiques différentes selon les années. L'exposition sud du coteau permet à ce cépage d'arriver facilement à maturité et d'obtenir des raisins très riches en sucre. Ils donneront des vins blancs moelleux qui pourront être conservés plusieurs années.

Le saviez-vous

Selon Curnonsky, le plus grand critique gastronomique français du XXème siècle, surnommé le prince des gastronomes, "trois fois par siècle, le Jasnières est le plus grand de tous les vins blancs du monde."

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le minucule vignoble de Jasnières repose sur la rive droite du loir.

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 AOC Jasnières et Coteaux du Loir

Bureau du Syndicat
Centre Chevalier
11 place de la République
72340 LA CHARTRE SUR LE LOIR

N°SIRET : 44149314500011
Président(e) : FRESNEAU Amandine **Contact :** PAIREL Sandrine
Tél. : 02 43 44 00 72 / 06 72 55 93 70
Mél. : gdvsarthe@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/jasnieres-25682*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Jasnieres_G_12062009.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Jasnieres_A_12062009.pdf
3. mailto:gdvsarthe@gmail.com
4. mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr
5. mailto:contact@civt.net