RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Montlouis-sur-Loire pétillant

Vin pétillant

LE PRODUIT

L'AOP Montlouis-sur-Loire est un vin blanc qui peut être sec, moelleux ou effervescent, produit en Touraine dans la région Centre-Val de Loire. Les vins de l'appellation ne peuvent être produits qu'avec un seul et unique cépage, le chenin, qui, selon l'année et les techniques d'élaboration, permet d'obtenir les différents types de vins de l'appellation.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins jeunes sont d'une teinte jaune paille clair, qui gagne en intensité avec l'âge, pouvant aller jusqu'à l'or. Côté arômes et saveurs, les vins les plus jeunes sont floraux et fruités. Les moelleux offrent des senteurs de fruits exotiques et confits. En bouche, ils gardent une vivacité qui leur donne une fraîcheur (même pour les moelleux plus âgés !).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Entre Amboise et Tours, le vignoble de l'appellation fait face à celui de Vouvray, sur la rive gauche de la Loire. Il s'étend entre ce fleuve et la rivière du Cher sur trois communes. Il est implanté sur des sols sableux et caillouteux qui se réchauffent au moindre rayon de soleil.

UN PRODUIT RECONNU

Le Montlouis a été reconnu en appellation d'origine en 1938. Le nom a été modifié en Montlouis-sur-Loire en 2002 pour rappeler l'influence déterminante du fleuve sur les vins. La richesse limitée des sols conjuguée au savoir-faire des vignerons permet de concentrer les arômes tout en limitant le rendement des vignes de chenin.

Le saviez-vous

Pendant très longtemps, les vins de Montlouis-sur-Loire ont été vendus sous la dénomination de Vouvray qui désignait alors les meilleurs vins blancs de la région de Tours. Il faudra attendre les années 1930 pour que les viticulteurs fassent reconnaître les spécificités de leurs vins sous la dénomination de Montlouis.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Situé en amont de Tours, entre la Loire et le Cher, le vignoble montlouisien s'étend sur trois communes

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des vins de Montlouis-sur-Loire

73 quai Albert Baillet
37270 MONTLOUIS-SUR-LOIRE

N°SIRET : 44223547900023
Président(e) : CHIDAINE François **Contact :** FLEUREAU Virginie (directrice)
Tél. : 02 47 56 43 49 / 07 86 78 80 68
Mél. : odg@vinsmontlouissurloire.fr

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/montlouis-sur-loire-petillant-25685*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MontlouissurLoire_G_12062009.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MontlouissurLoire_A_12062009.pdf
3. mailto:odg@vinsmontlouissurloire.fr
4. mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr
5. mailto:contact@civt.net