



Saussignac

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vins de Saussignac sont des vins blancs qui présentent une teneur en sucres naturels élevée. En effet, la vendange est réalisée manuellement par tries successives, ce qui permet de sélectionner des raisins arrivés à surmaturité. Ce stade est atteint soit par l'action du botrytis (champignon qui donne au raisin la « pourriture noble »), soit par la concentration naturelle sur souche.

ARÔMES ET SAVEURS

Ce sont des vins fins et expressifs. Ils présentent un équilibre intéressant au bout de 2 à 3 ans et les grands millésimes se conservent plusieurs décennies. Au nez, en fonction de la surmaturité des raisins, des arômes subtils de miel, de fleurs blanches et d'agrumes se développent. En bouche, les saveurs les plus agréables sont celles de fruits confits, de coing et d'abricot.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'appellation a pris le temps nécessaire pour se définir. En 1956, le nom de Côtes de Saussignac est accolé au nom de Côtes de Bergerac pour définir un vin moelleux. C'est en 1982 que l'appellation Saussignac a été reconnue, toujours pour les vins moelleux. Un travail remarquable, aussi bien à la vigne qu'au chai, a permis à des vigneron passionnés de faire évoluer Saussignac vers un vin liquoreux.

UN PRODUIT RECONNU

Au XVIIIème siècle, la production de vins blancs à reste de sucres se développe grâce à l'introduction du cépage muscadelle appelé localement "muscat fou". Le succès de Monbazillac a incité les producteurs des communes voisines à vendre leurs vins sous ce nom. Le tribunal civil de Bergerac a réglé le litige en 1934 en définissant clairement les limites de la future appellation Monbazillac.

Le saviez-vous

C'est François Rabelais qui le premier fait référence à Saussignac dans Pantagruel publié en 1532. Il cite "les moines défricheurs de Monestier, grands buveurs de Saussignac, dipsodes [assoiffés, ivrognes] de la dive bouteille."

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'appellation s'étend sur les communes de Gageac-Rouillac, Monestier, Razac de Saussignac et Saussignac.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération des Vins de Bergerac et Duras (FVBD)

Pôle viticole des vins de Bergerac
24112 BERGERAC CEDEX
Bridet Sud

N°SIRET : 40259890800026

Président(e) : RIVAL Laurence

Tél. : 05 53 24 71 77

Fax : 05 53 24 98 48

Mél. : contact@fvbd.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Bordeaux

Bât A, 3ème étage
1 quai Wilson
33130 BEGLES
Portes de Bègles

N°SIRET : 13000270200343

Tél. : 05 56 01 73 44

Fax : 05 56 01 05 74

Mél. : INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALI-BORDEAUX

Siège
2 avenue des Tabernottes
33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX

N°SIRET : 50142306500025

Président(e) : PENSIVY Alexandra **Contact** : Régis DE LESCAR

Tél. : (33) 05 57 34 26 11

Fax : (33) 05 56 23 69 69

Mél. : directeur@qualibordeaux.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/saussignac-12206>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Saussignac_G_200912.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Saussignac_A_200912.pdf
3. <mailto:contact@fvbd.fr>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
5. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>